



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

September 2018

### feuriges Foccacia

#### Zutaten:

500	g	Foccacia-Backmischung
240	ml	Wasser, lauwarm
150	g	Käse, gerieben
12,5	g	Olivenöl
12,5	g	Hefe, frisch
1		Jalapeno, fein gehackt

1. Lösen Sie die Hefe im lauwarmen Wasser auf.
2. Geben Sie nun die Backmischung in eine Schüssel und fügen Olivenöl, das Wasser-Hefegemisch sowie die fein gehackte Jalapeno hinzu und verkneten alles zu einem festen Teig.
3. Lassen Sie den Teig zugedeckt für ca. 30 Minuten gehen.
4. Belegen Sie ein Blech mit Backpapier, rollen dort den Teig ca. 1 cm dick aus und drücken mit den Fingern viele kleine Mulden hinein.
5. Decken Sie den Teig erneut ab und lassen ihn 60 Minuten gehen.
6. Heizen Sie den Backofen auf 250°C (Ober-/Unterhitze) vor.
7. Bestreuen Sie nun den Teig mit dem geriebenen Käse und schieben das Blech für 12 – 15 Minuten in den Ofen.

**Tipp: Mit Speckwürfeln (50 - 100 g) im Teig schmeckt das Brot noch besser.**

#### **Öffnungszeiten:**

**Montag – Freitag** 15:00 – 18:00 Uhr  
**Zusätzlich Mittwoch** 9:30 – 12:30 Uhr  
**Samstag** 9:00 – 12:00 Uhr

**Brückenstr. 2 – 6 · 41516 Grevenbroich**  
**Tel.: 02181/2279-25 Fax: 02181/2279-40**  
**www.muehle-kottmann.de**

**Bankverbindung: Sparkasse Neuss · Kto-Nr. 934 121 04 · BLZ 305 500 00**  
**IBAN: DE 9230 5500 0000 9341 2104 · BIC: WELADEDN**