



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Oktober 2018

Vollkornstuten

Zutaten:

500	gr	Weizenvollkornmehl
275	ml	Milch, lauwarm
60	gr	Zucker
60	gr	Butter
30	gr	Hefe, frisch
6	gr	Salz
5	gr	Zimt

1. Lösen Sie die Hefe in der lauwarmen Milch auf.
2. Geben Sie alle anderen Zutaten in eine Schüssel, fügen das Milch-Hefegemisch hinzu und verkneten alles zu einem festen Teig.
3. Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten abgedeckt gehen.
4. Kneten Sie ihn erneut durch und füllen diesen in eine Kastenform.
5. Lassen Sie den Teig wiederum abgedeckt für ca. 1 Stunde gehen und heizen den Ofen auf 180°C vor.
6. Schieben Sie die Form für ca. 50 – 60 Minuten in den Ofen und backen das Brot ab.

Tipp: Sie können auch noch 100 gr. gestiftete Mandeln mit in den Teig geben.

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