



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

Januar 2019

### Knäckebrötchen

#### Zutaten:

60	gr	Dinkelmehl Type 630
60	gr	Haferflocken, zarte
40	gr	Weizenspeisekleie
25	gr	Sesam
25	gr	Leinsaat
2	Prisen	Salz
1	EL	Rapsöl
350	ml	Wasser

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in eine Schüssel und vermischen diese.
2. Fügen Sie nun Wasser und Öl hinzu und verrühren alles.
3. Heizen Sie den Backofen auf 170°C vor.
4. Streichen Sie die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
5. Schieben Sie das Blech in den Ofen und backen das Brot 60 Minuten lang.
6. Nach 15 Minuten holen Sie das Blech kurz heraus und schneiden mit einem Pizzamesser die gewünschte Scheibengröße.
7. Backen Sie nun das Brot weitere 45 Minuten lang aus.

**Tipps:** Sie können auch Sesam und Leinsaat durch Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne ersetzen.

#### **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**