



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Februar 2019

Leinsaat-Möhrenbrot

Zutaten:

180	gr	Weizenmehl Type 550
90	gr	Dinkelmehl Type 630
70	ml	Wasser
70	ml	Milch
100	gr	Möhren,geraspelt
50	gr	Leinsaat
40	gr	Butter, geschmolzen
1/2	Würfel	Hefe
1	TL	Zucker
1	TL	Salz

1. Erwärmen Sie Wasser, Milch und Butter leicht und lösen Sie die Hefe darin auf.
2. Geben Sie nun alle anderen Zutaten zum Gemisch und verkneten alles zu einem festen Teig.
3. Lassen Sie den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen.
4. Kneten Sie den Teig erneut durch und geben ihn in eine Kastenform.
5. Heizen Sie den Ofen auf 250°C vor und lassen den Teig erneut ½ Stunde gehen.
6. Schneiden Sie den Teig kurz ein und schieben die Kastenform für 30 Minuten in den Ofen.
7. Schalten Sie den Ofen nun aus und lassen das Brot weitere 10 Minuten darin ziehen.
8. Nehmen Sie das Brot aus dem Ofen und lassen es auf einem Kuchengitter abkühlen.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag	15:00 – 18:00 Uhr	Brückenstr. 2 – 6 · 41516 Grevenbroich
Zusätzlich Mittwoch	9:30 – 12:30 Uhr	Tel.: 02181/2279-25 Fax: 02181/2279-40
Samstag	9:00 – 12:00 Uhr	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**