



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

April 2019

Macadamia-Brot

Zutaten:

200	gr	Roggenmehl Type 1150
200	gr	Dinkelmehl Type 630
300	gr	Sonnenblumenkerne
100	gr	Macadamian-Nüsse, ungesalzen
100	gr	Haselnüsse, gehackt
1	EL, gestr.	Salz
4	EL	Balsamico Essig
500	ml	Wasser, lauwarm
1	Pck.	Trockenhefe
10	gr	Kürbiskerne(zum Bestreuen)

1. Lösen Sie die Hefe im lauwarmen Wasser auf.
2. Geben Sie nun alle trockenen Zutaten in eine Schüssel und vermengen diese.
3. Fügen Sie nun das Wasser-Hefe-Gemisch sowie den Balsamico-Essig hinzu und verkneten alles zu einem festen Teig.
4. Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen.
5. Kneten Sie den Teig erneut kurz durch, geben ihn in eine Backform und lassen ihn erneut für eine ½ Stunde gehen.
6. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
7. Schieben Sie die Backform in den Ofen und lassen es für ca. 40 Minuten ausbacken.
8. Nach dem Backen lassen Sie das Brot auf einen Gitterrost auskühlen.

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**