



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juni 2019

Schrotbrötchen

Zutaten:

300	g	Weizenmehl Type 550
200	g	Weizenschrot
150	ml	Milch, lauwarm
100	ml	Bier(hell)
20	g	Hefe, frisch
6	EL	Sonnenblumenöl
1	EL	Honig
1	TL	Salz

1. Lösen Sie die Hefe in der lauwarmen Milch auf.
2. Vermischen Sie Mehl, Schrot und Salz miteinander.
3. Fügen Sie nun das Milch-Hefegemisch, Honig, Sonnenblumenöl sowie das Bier hinzu.
4. Verkneten Sie alles zu einem festen Teig und heben ggf noch etwas Mehl unter.
5. Formen Sie 9 gleichgroße Stücke aus dem Teig und legen diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
6. Ritzen Sie die Brötchen auf der Oberseite kreuzförmig ein.
7. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
8. Decken Sie die Brötchen ab und lassen sie an einem warmen Ort für 45 Minuten gehen.
9. Schieben Sie das Blech für ca. 20 Minuten in den Ofen
10. Lassen Sie die Brötchen nach dem Backen auf einem 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**