



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

Juli 2019

### Dinkel-Toastbrot

#### Zutaten:

300	g	Dinkelmehl Type 630
210	g	Dinkelvollkornmehl
300	g	Wasser
20	g	Hefe, frisch
15	g	Rohrzucker
15	g	Sonnenblumenöl
1 1/2	TL	Salz
1	TL	Backmalz

1. Wasser, Zucker und Hefe vermischen und kurz quellen lassen.
2. Geben Sie die anderen Zutaten in eine Rührschüssel und vermengen diese.
3. Fügen Sie nun das Hefegemisch hinzu und kneten alles ca. 5-7 Minuten zu einem homogenen Teig.
4. Decken Sie den Teig ab und lassen ihn an einem warmen Ort eine Stunde gehen.
5. Kneten Sie den Teig nochmals kurz durch, formen ihn zu einer Rolle, geben ihn in eine Kastenform und bemehlen ihn leicht.
6. Lassen Sie den Teig erneut 30 Minuten gehen.
7. Stellen Sie die Kastenform in den kalten Backofen und heizen ihn auf 200°C (Ober-/Unterhitze) auf.
8. Lassen Sie das Brot für 35 Minuten backen, holen es aus der Form und lassen es weitere 15 Minuten zu Ende backen.

#### **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**