



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

August 2019

Berliner Landbrot

Zutaten:

425	gr	Roggenmehl Type 1150
50	gr	Weizenmehl Type 550
75	gr	Sauerteig, flüssig
350	ml	Wasser, lauwarm
10	gr	Salz
1/2	Würfel	Hefe
1/2	EL	Zucker

1. Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und verkneten diese zu einem glatten Teig.
2. Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort für ca. 20 Minuten gehen.
3. Kneten Sie den Teig nun nochmal durch, formen ein Laib daraus und wälzen ihn in Roggenmehl.
4. Legen Sie den Brotlaib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
5. Decken Sie den Teig ab und lassen ihn nochmals für ca. 40 Minuten gehen.
6. Heizen Sie in Zwischenzeit den Backofen 240°C vor.
7. Backen Sie das Brot auf unterster Schiene für 10 Minuten, dann auf 210°C zurück stellen und für weitere 40 Minuten backen.
8. Lassen Sie das Brot nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen.

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