



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

September 2019

### Emmer-Zopf

#### Zutaten:

550	gr	Emmermehl Type 630
300	ml	Milch, lauwarm
75	gr	Butter, weich
2	TL	Zucker
½	TL	Salz
15	gr	frische Hefe
2		Eigelb

Zum bestreichen: 1 Ei + etwas Milch

1. Lösen Sie die Hefe in der lauwarmen Milch auf.
2. Vermischen Sie alle trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander.
3. Fügen Sie nun das Milch-Hefegemisch sowie Butter und Eigelb hinzu und verkneten alles zu einem weichen und feinen Teig.
4. Lassen Sie diesen nun abgedeckt für ca. 90 Minuten gehen bis er aufs doppelte Volumen angewachsen ist.
5. Kneten Sie den Teig nochmals kurz durch, formen einen Zopf daraus und geben ihn in eine Kastenform.
6. Lassen Sie den Zopf erneut eine halbe Stunde gehen und heizen den Ofen auf 220°C vor.
7. Bestreichen Sie den Zopf mit dem Ei-Milchgemisch, schieben ihn in den vorgeheizten Ofen und drehen die Temperatur auf 190°C zurück.
8. Sie müssen den Zopf ca. 45 Minuten ausbacken.

#### **Öffnungszeiten:**

<b>Montag – Freitag</b>	<b>15:00 – 18:00 Uhr</b>	<b>Brückenstr. 2 – 6 · 41516 Grevenbroich</b>
<b>Zusätzlich Mittwoch</b>	<b>9:30 – 12:30 Uhr</b>	<b>Tel.: 02181/2279-25 Fax: 02181/2279-40</b>
<b>Samstag</b>	<b>9:00 – 12:00 Uhr</b>	<b>www.muehle-kottmann.de</b>

**Bankverbindung: Sparkasse Neuss · Kto-Nr. 934 121 04 · BLZ 305 500 00  
IBAN: DE 9230 5500 0000 9341 2104 · BIC: WELADEDN**