



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Oktober 2019

Preiselbeer-Nuss-Brot

Zutaten:

200	gr	Roggenmehl Type 1150
200	gr	Dinkelmehl Type 630
200	ml	Wasser
100	gr	Walnusskerne, gehackt
100	gr	Preiselbeeren(aus dem Glas)
1	TL	Salz
1	TL	Zucker
1	Würfel	Hefe, frisch

1. Lösen Sie die Hefe in einer Schüssel mit Wasser und Zucker auf.
2. Vermischen Sie nun die Mehle sowie das Salz miteinander und geben das Hefegemisch hinzu.
3. Verkneten Sie alles zu einem glatten Teig und lassen diesen abgedeckt für eine Stunde an einem warmen Ort gehen.
4. Nun kneten Sie den Teig nochmals durch und geben die gehackten Nusskerne sowie die Preiselbeeren hinzu.
5. Legen Sie ein Blech mit Backpapier aus und rollen den Teig darauf aus.
6. Decken Sie den Teig erneut ab, lassen ihn 25 Minuten gehen und heizen den Ofen auf 200°C vor.
7. Bepinseln Sie das Brot mit etwas warmen Wasser, bestäuben es mit ein wenig Mehl und schieben es für ca. 40 Minuten in den Backofen.

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)