



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Februar 2020

knuspriges Emmerbrot

Zutaten:

300	gr	Emmermehl Type 630 o. Emmervollkornmehl
250	gr	Dinkelmehl Type 630
200	ml	Wasser
130	ml	Milch
21	gr	Hefe
2	TL	Salz
1	TL	Zucker
1	TL	Brotgewürz

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in eine Schüssel und vermischen diese.
2. Lösen Sie die Hefe in der Milch auf und gießen das Gemisch sowie das Wasser zu der Trockenmischung.
3. Kneten Sie alles min. 5 Minuten zu einem glatten Teig.
4. Decken Sie diesen ab und lassen ihn an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen.
5. Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor.
6. Geben Sie den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche, kneten ihn leicht durch und formen eine Kugel daraus.
7. Legen Sie die Kugel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, schneiden Sie die Brotoberfläche rautenförmig ein und bestreichen Sie diese mit Wasser.
8. Schieben Sie das Blech für ca. 40 Minuten in den Backofen und lassen es im Anschluss auf einem Kuchenrost vollständig 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