



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

März 2020

Himmel & Erde Brot

Zutaten:

500	g	Weizenmehl Type 1050
400	g	Apfelmark
250	g	Kartoffeln
25	g	Hefe
20	g	Röstzwiebeln
20	g	Salz
10	g	Schmalz
3	g	Muskat
3	EL	Apfelessig

1. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, ca. 7 Minuten gar kochen und abgießen.
2. Geben Sie das Apfelmark auf die noch heißen Kartoffeln und stampfen alles durch.
3. Bröseln Sie die Hefe ganz klein und Mengen diese unter.
4. Nun Geben Sie alle anderen Zutaten mit in die Schüssel, verkneten alles zu einem kompakten Teig und lassen diesen zugedeckt an einem warmen Ort für 40 Minuten gehen.
5. Kneten Sie den Teig nochmal kurz durch, geben ihn in eine Kastenform und lassen Sie ihn erneut zugedeckt für ca. 40 Minuten gehen.
6. Heizen Sie in dieser Zeit den Ofen auf 230°C (Ober-Unterhitze) vor.
7. Schieben Sie die Kastenform nun in den Ofen und lassen das Brot für 50 Minuten backen.
8. Nach 15 Minuten drehen Sie die Temperatur auf 210°C zurück und lassen es ausbacken.

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