



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Mai 2020

einfaches Honigbrot

Zutaten:

500	g	Weizenmehl Type 550 o. Dinkelmehl Type 630
300	ml	Wasser, lauwarm
4	TL	Honig
20	g	Hefe, frisch
1	TL	Salz

1. Lösen Sie den Honig und die Hefe in der Hälfte des Wassers auf.
2. Geben Sie das Mehl und das Salz in eine Schüssel und vermengen es.
3. Fügen Sie nun das restliche Wasser sowie das Hefe-Honig-Gemisch hinzu und verkneten es alles ca. 10 Minuten zu einem festen Teig(bis er nicht mehr klebt).
4. Decken Sie den Teig ab und lassen ihn an einem warmen Ort für ca. 45 Minuten gehen.
5. Nochmal kurz durchkneten, in eine Backform geben und erneut 30 Minuten gehen lassen.
6. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
7. Schieben Sie das Brot für ca. 50 Minuten in den Backofen.

Tipp: Sie können auch z.B. gehackte Nüsse mit in den Teig geben.

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 · Kfo-Nr. 934 121 04 · BLZ 305 500 00
IBAN: DE 9230 5500 0000 9341 2104 · BIC: WELADEDN