



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juni 2020

Dinkel-Hirse-Brötchen

Zutaten:

200	gr	Dinkelmehl Type 630
100	gr	Hirsemehl
150	ml	Wasser
1	TL	Salz
1/4	Würfel	Hefe, frisch
1	Prise	Zucker

1. Lösen Sie die Hefe mit einer Prise Zucker im Wasser auf und lassen es ca. 10 Minuten stehen.
2. Vermischen Sie die Mehle, Salz sowie dem Hefegemisch miteinander und verkneten alles zu einem festen Teig.
3. Decken Sie diesen ab und lassen ihn an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen.
4. Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor.
5. Formen Sie je nach gewünschter Brötchengröße 4-8 Brötchen aus dem Teig und setzten diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
6. Lassen Sie die Brötchen erneut abgedeckt für ca. 15 Minuten gehen.
7. Schieben Sie nun die Brötchen für 10-15 Minuten in den Ofen und lassen diese ausbacken.

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 · Kfo-Nr. 934 121 04 · BLZ 305 500 00

IBAN: DE 9230 5500 0000 9341 2104 · BIC: WELADEDN