



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juli 2020

Aprikosen-Brot

Zutaten:

200	g	Weizenmehl Type 405
200	g	Weizenmehl Type 550
100	g	Dinkelmehl Type 630
400	ml	Wasser, warm
200	g	Aprikosen, getrocknet
100	g	Nussmischung, gehackt
2	EL	Honig
1	EL	Rapsöl
1	Pck	Trockenhefe
1	TL	Zucker
1	TL	Salz

1. Lösen Sie die Hefe im Wasser auf.
2. Geben Sie alle anderen Zutaten bis aus Aprikosen, Nüsse und Honig in eine Schüssel und verkneten es zu einem festen Teig.
3. Decken Sie den Teig ab und lassen ihn an einem warmen Ort für ca.40 Minuten gehen.
4. Schneiden Sie die Aprikosen klein, geben gehackten Nüsse dazu und mischen den Honig unter.
5. Nun kneten Sie die Aprikosen-Nuss-Mischung unter den Teig, geben ihn in eine Kastenform und lassen ihn erneut für ca. 1 Stunde gehen.
6. Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor.
7. Stellen Sie die Kastenform für ca. 1 Stunde in den Ofen und backen das Brot ab.
8. Lassen Sie das fertige Brot auf einem Kuchengitter auskühlen.

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