



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

August 2020

Hafer-Nuss-Brot

Zutaten:

250	g	Weizenvollkornmehl
150	g	Weizenmehl Type 550
140	g	Haferflocken
300	ml	Wasser, warm
140	ml	Buttermilch
100	g	Haselnüsse, gehackt
2	EL	Zucker
2	EL	Rapsöl
1	TL	Salz
20	g	Hefe, frisch

1. Weichen Sie die Haferflocken in 200 ml warmen Wasser ein und lassen sie dann 30 Minuten ziehen.
2. Lösen Sie die Hefe mit dem Zucker in den restlichen 100 ml Wasser auf.
3. Geben Sie nun alle anderen Zutaten in eine Schüssel und geben die eingeweichten Haferflocken sowie das Wasser-Hefe-Gemisch hinzu und verkneten alles für ca.10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig.
4. Lassen Sie den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen.
5. Heizen Sie den Ofen auf 230°C vor.
6. Kneten Sie den Teig nochmals kurz durch, geben ihn in eine Backform und lassen ihn erneut 30 Minuten gehen.
7. Schieben Sie die Form in den Ofen, reduzieren die Temperatur nach 10 Minuten auf 180°C und backen das Brot weitere 35 Minuten.

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