



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Oktober 2020

Berliner Schusterjungs

Zutaten:

350	gr	Roggenvollkornmehl
150	gr	Weizenmehl Type 550
375	ml	Wasser
2	TL	Salz
1	Pck.	Trockenhefe

1. Geben Sie zuerst alle trockenen Zutaten in Schüssel, vermengen diese und gießen dann das Wasser hinzu.
2. Verkneten Sie alle so lange bis sich der Teig von der Schüsselwand löst.
3. Lassen Sie den Teig nun ca. 1 Stunde zugedeckt gehen bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Kneten Sie den Teig nochmals durch und Formen eine Rolle daraus.
5. Schneiden Sie 16 Stücke ab, formen diese zu runde Brötchen und legen Sie dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
6. Schneiden Sie die Brötchen der Länge nach ein, decken sie ab und lassen die Brötchen erneut ca. 30 Minuten gehen.
7. In dieser Zeit heizen Sie den Backofen auf 210°C vor.
8. Schieben Sie das Blech für ca. 25 Minuten in den Ofen.
9. Danach stellen Sie ihn aus und lassen die Brötchen für weitere 10 Minuten drin stehen.

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