



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Februar 2021

Gersten-Joghurt-Brot

Zutaten:

250	gr	Dinkelmehl Type 630
200	gr	Gerstenvollkornmehl
150	gr	Gerstenflocken
140	ml	Wasser
400	gr	Naturjoghurt(3,5% Fett)
2	TL	Backpulver
1	EL	Flohsamenschalen
1	TL	Salz
1		Ei
100	gr	Walnusskerne, gehackt

1. Vermengen Sie alle trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander.
2. Geben Sie nun Joghurt, Wasser und Ei hinzu und verrühren alles.
3. Verteilen Sie nun den Teig in einer gefetteten Kastenform und lassen ihn 20 Minuten ruhen.
4. In der Zwischenzeit heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
5. Schieben Sie die Form für eine Stunde in den Backofen.
6. Stürzen Sie das Brot nach dem Backen auf ein Kuchengitter und lassen es vollständig 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