



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

März 2021

### Schwedische Milchbrötchen

#### Zutaten:

200	gr	Dinkelmehl Type 630
200	gr	Weizenmehl Type 405
250	ml	Milch, lauwarm
50	gr	Rübenkraut
50	gr	Mandeln, gestiftet
½	TL	Salz
½	Würfel	Frischhefe

1. Sieben Sie beide Mehlsorten in eine Schüssel und geben die Mandelstifte hinzu.
2. Lösen Sie die Hefe in der lauwarmen Milch auf und verrühren darin das Rübenkraut.
3. Geben Sie das Milchgemisch in die Mehlschüssel und verkneten alles zu einem kompakten Teig.
4. Bestäuben Sie den Teig mit ein wenig Mehl, decken ihn ab und lassen ihn für ca. 1 Stunde gehen.
5. Kneten Sie den Teig nun noch einmal kurz zusammen und geben eventuell noch etwas Mehl hinzu.
6. Teilen Sie ihn in 8 gleichgroßen Stücke, formen Kugeln daraus und legen diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
7. Decken Sie die Brötchen ab und lassen Sie diese nochmals 30 Minuten gehen.
8. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
9. Schieben Sie das Blech für etwa 20 Minuten in den Ofen und lassen die Brötchen im Anschluss auf einem Gitter 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**