



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

April 2021

Buttermilch-Baguette

Zutaten:

600	g	Weizenmehl Type 405
100	g	Roggenvollkornmehl
100	g	Dinkelmehl Type 630
500	ml	Buttermilch
2	Pck.	Trockenhefe
3	gestr.TL	Salz
1/2	TL	Zucker

1. Erwärmen Sie die Buttermilch leicht, geben den Zucker sowie die Hefe hinzu und lassen es 15 Minuten lang stehen.
2. Vermischen Sie die Mehle miteinander, geben Salz sowie das Hefegemisch hinzu und verkneten alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Decken Sie den Teig ab und lassen ihn an einem warmen Ort ca. 1 Stunde lang gehen.
4. Teilen Sie den Teig in 3 gleichgroße Stücke, rollen ca. 25 cm lange Baguettes daraus und legen diese auf ein Backblech oder eine Baguetteform.
5. Decken Sie die Baguettes nochmals ab und lassen diese erneut 30 Minuten gehen.
6. Heizen Sie den Ofen auf 225°C vor.
7. Pinseln Sie die Oberfläche mit etwas Wasser oder Olivenöl ein und schieben das Blech in den Backofen.
8. Backen Sie die Baguettes für 10 Minuten, reduzieren die Hitze auf 190°C und lassen diese weitere 20 Minuten im Ofen.

Tipp: Sie können die Baguettes auch nach Belieben mit Sonnenblumenkerne oder Sesam bestreuen.

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