



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Mai 2021

Kichererbsen-Dinkel-Brot

Zutaten:

550	gr	Dinkelmehl Type 630
500	gr	Kichererbsen, abgetropft
200	ml	Abtropfwasser
6	EL	Saatenmischung
2	Pck	Trockenhefe
1	TL	Salz

1. Pürieren Sie die Kichererbsen mit den 200ml Abtropfwasser zu einem Brei.
2. Geben Sie alle trockenen Zutaten in eine Schüssel und vermischen diese miteinander.
3. Fügen Sie nun den Brei hinzu und verkneten alles 5 Minuten lang.
4. Decken Sie den Teig ab und lassen ihn an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen.
5. Heizen Sie den Backofen auf 210°C vor.
6. Kneten Sie den Teig nochmal kurz durch, geben ihn in eine gefettete Backform und ritzen ihn auf der Oberseite 2-3 Mal ein.
7. Lassen Sie das Brot erneut 30 Minuten gehen bevor Sie ihn für ca. 1 Stunde in den Backofen schieben.
8. Legen Sie das Brot im Anschluss zum vollständigen Auskühlen auf ein Gitterrost.

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