



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juli 2021

Vollkorn-Blitz-Brot

Zutaten:

400	gr	Dinkelvollkornmehl
100	gr	Weizenvollkornmehl
500	ml	Wasser, lauwarm
80	gr	Sesam
80	gr	Sonnenblumenkerne
80	gr	Leinsaat
2	EL	Essig
2	TL	Salz
1	Würfel	Hefe, frisch

1. Lösen Sie die Hefe im lauwarmen Wasser auf.
2. Geben Sie alle anderen Zutaten in eine Schüssel, fügen das Hefegemisch hinzu und verkneten alles miteinander.
3. Geben Sie den Teig in eine Kastenform, stellen diese in den kalten Ofen und drehen die Temperatur auf 200°C
4. Backen Sie das Brot ca. 1 Stunde aus.

Tipp: Stellen Sie eine feuerfeste Schale mit Wasser mit in den Backofen.

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