



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Februar 2022

römisches Soldatenbrot

Zutaten:

500	gr	Dinkelvollkornmehl
400	ml	Wasser, lauwarm
3	EL	Olivenöl
15	gr	Hefe, frisch
1	TL	Honig
1/2	TL	Salz

1. Geben Sie Wasser und Honig in eine Schüssel und lösen die Hefe darin auf.
2. Lassen Sie das Gemisch 10 Minuten ruhen.
3. Fügen Sie nun alle anderen Zutaten hinzu und verrühren Sie alles zu einem Teig.
4. Geben Sie die Masse in eine Kastenform, decken diese ab und lassen das Brot ca. 40 Minuten gehen.
5. Heizen Sie den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Sie können das Brot nach Belieben mit diversen Saaten bestreuen.
7. Schieben Sie das Brot für ca. 30 Minuten in den Ofen.

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