



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Mai 2022

Einfaches Vollkornbrot vom Blech

Zutaten:

350	g	Weizenvollkornmehl
150	g	Roggenvollkornmehl
5	g	Frische Hefe
150	g	Naturjoghurt
240	ml	Kaltes Wasser
		Roggenmehl zum Bemehlen

Gärkörbchen

1. **Vortag:** Alle Zutaten kurz verrühren (nicht kneten) und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig 8 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
2. **Am Backtag:** Den Teig aus der Schüssel nehmen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und vorsichtig von allen Seiten zusammenfalten und zu einem länglichen Laib formen.
3. Den Teig dann in ein bemehltes Gärkörbchen legen. Das Brot im Körbchen zugedeckt nochmals 40 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250 Grad (Unter- und Oberhitze) vorheizen.
4. Das Brot aus dem Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und dann in den Backofen geben. Die Temperatur auf 230 Grad reduzieren und das Brot mit viel Dampf ca. 45 Minuten backen.

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