



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juni 2022

Weizen-Dinkel-Sonnenblumenbrot

Zutaten:

250	g	Weizenvollkornmehl
250	g	Dinkelmehl Type 1050
75	g	Sonnenblumenkerne
2	TL	Salz
1	Msp.	Kümmel
1	EL	Joghurt
1	EL	Honig
1	Stück	Frischhefe Würfel
475	ml	Wasser lauwarm

1. Mehl, Sonnenblumenkerne, Salz und Kümmel mischen. Die Hälfte dieser Mischung in eine Schüssel geben. Joghurt und Honig zufügen und den Rest der Mehlmischung darüber geben. Jetzt die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und auch dazugeben. Mit den Knethaken eines Handrührgeräts alles verrühren.
2. Den Teig in eine gefettete Backform füllen (oder zwei kleine Backformen) und in der Mitte des kalten Ofens stellen. Ein Schälchen mit Wasser auf dem Boden des Ofens geben. Den Backofen nicht vorheizen!
3. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 60 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