



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

Februar 2012

### Brot für jeden Tag

#### Zutaten:

250	g	Dinkelmehl Type 630 (alternativ Weizenmehl Type 550)
250	g	Dinkelvollkornmehl (alternativ Weizenvollkornmehl)
20	g	frische Hefe (oder 1 Beutel Trockenhefe)
150	ml	Milch, lauwarm
1	TL	Zucker
150	ml	Wasser, lauwarm
15	g	Salz

1. Frische Hefe und Zucker in die lauwarme Milch einrühren und gehen lassen bis sich kleine Bläschen an der Oberfläche zeigen.
2. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken. Milch-Hefe-Mischung in die Mulde geben und mit ein wenig Mehl verrühren. Anschließend Wasser und Salz dazugeben und den Teig gut durchkneten bis er eine elastische Konsistenz hat.
3. Legen Sie den Teig in eine Schüssel, decken Sie ein Handtuch darüber und lassen alles an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen.
4. Anschließend noch einmal kräftig durchkneten, einen Laib formen und in eine gefettete Backform legen. Die Oberfläche mit Öl bestreichen.
5. Die Backform nochmals mit einem Handtuch abdecken und erneut ca. 2 Stunden ruhen lassen.
6. Die Backform bei 200°C (Ober-/Unterhitze) auf mittlerer Schiene ca. 45 – 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.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40**  
**[www.muehle-kottmann.de](http://www.muehle-kottmann.de)**