



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Juni 2012

Cabanossi Brot

Zutaten:

500	g	Weizenmehl Type 550
1	Würfel	frische Hefe
½	TL	Zucker
250	ml	Milch, lauwarme
60	g	Margarine, weich
2	TL	Salz
1	Glas	Tomatenpaprika, gut abgetropft
300	g	Cabanossi, gewürfelt
250	g	Käse, geraspelt nach Belieben
2	EL	Milch, zum Bestreuen

1. Die Hefe mit der Hälfte der Milch und dem Zucker anrühren und ca. 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich kleine Bläschen an der Oberfläche zeigen. Dies sollte ca. 10 - 15 Minuten dauern.
2. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe-Mischung zugeben und mit ein wenig Mehl vom Rand verrühren.
3. Die restliche Milch, Margarine und Salz hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten, abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen. Tomatenpaprika, Cabanossi und nach Belieben den Käse gleichmäßig auf der Platte verteilen. Rollen Sie die Platte von der Längsseite aus auf, so dass eine lange Rolle entsteht.
5. Legen Sie die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lassen die Rolle zugedeckt nochmals 40 Minuten gehen. Mit 2 EL Milch bestreichen und bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 40 Minuten backen.
6. Vor dem Anschneiden gut auskühlen.

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-koffmann.de