



Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Oktober 2012

5 Körner Brot

Zutaten:

200	g	Weizenvollkornmehl
540	g	Weizenmehl Type 550
15	g	Sauerteigextrakt
42	g	frische Hefe
1	TL	Zucker
375	ml	Wasser, lauwarm
10	g	Salz
6	g	Brotgewürz (nach Belieben)
50	g	5 Korn Mix (z.B. Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Kürbiskerne, Weizenflocken)

1. Die Hefe mit ein wenig Wasser und dem Zucker anrühren und ca. 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich kleine Bläschen an der Oberfläche zeigen.
2. Körner-Flocken-Mix mit ca. 100 ml Wasser vermengen und quellen lassen.
3. Das Mehl mit dem Sauerteigextrakt und dem ggf. Brotgewürz vermischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Auf den Rand geben Sie in eine Ecke das Salz.
4. Hefe-Wasser-Mischung in die Mulde geben und mit ein wenig Mehl vom Rand verrühren. Körner-Wasser-Mischung und das restliche Wasser zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
5. Teig in einer abgedeckten Schüssel, an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Teig nochmals gut durchkneten und zu einem Laib formen und auf einem Backblech, zugedeckt erneut 60 Minuten gehen lassen. Das Brot mit Wasser benetzen und bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 50 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und den Laib noch 10 Minuten im Backofen belassen, rausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

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