

Maisbrot bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Maismehl, 200 gr Weizenmehl, 1 Beutel Hefe für 500 g Mehl, 250 ml lauwarmes Wasser, 1 Teelöffel Salz.

Die Vorbereitungen:

Ofen auf 250°C vorheizen.

WICHTIG !

Da das Maismehl nicht klebt kann man kaum ein Brot nur aus Maismehl backen, weshalb man zur Hälfte Weizenmehl zufügt. Das Kneten dauert etwas länger und der Teig kann deutlich bröseliger wirken als "normaler" Teig, aber es geht trotzdem gut.

Die Zubereitung:

Salz, Mais- und Weizenmehl mischen, die Hefe im Wasser auflösen und in das Mehl kneten. Zu einer Kugel formen, mit Mehl bestreuen und 30 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dann noch einmal kräftig durchkneten und auf ein mit Maismehl bestreutes Backblech geben. Das Brot in den Ofen schieben, Temperatur sofort auf 180°C herunterdrehen. Nach 30 Min. das Brot aus dem Ofen holen.

Das Brot "altert" schnell und sollte am gleichen Tag verzehrt werden !