




Maisbrot

 Vegetarisch

 40 min. Vor- und Zubereiten + 40 min. Backen + 150 min. Aufgehen lassen

 Nährwerte pro 100 g **301 kcal, F 6 g, Kh 52 g, E 9 g**

Zutaten für 8 Personen

1

1.8 dl **Wasser** (180g)
80 g feiner **Maisgriess** (2 Min.)

Wasser in einer kleinen Pfanne aufkochen. Maisgriess einrühren. Pfanne von der Platte ziehen, zugedeckt ca. 2 Min. quellen lassen, auskühlen.

2

500 g **Mehl**
1.75 TL **Salz**
1 EL **Zucker**
0.5 Würfel **Hefe** (ca. 20 g)
40 g **Butter**, weich
2.4 dl **Milch** (240 g)

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch und dem ausgekühlten Maisgriess begeben, mischen, zu einem feuchten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

3

3 EL feiner **Maisgriess** (2 Min.)

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig etwas flach drücken, zu einer Kugel, dann evtl. zu einem länglichen Brot formen (je nach Bratopfform). Backpapier in der Grösse des Brots zuschneiden. Brot mit Wasser bestreichen, im Maisgriess wenden, auf das Backpapier legen, zugedeckt nochmals ca. 45 Min. aufgehen lassen.

4

Bratopf mit dem Deckel in die untere Hälfte des Ofens schieben. Ofen auf 240 Grad vorheizen.

5

Bratopf herausnehmen, Brot kreuzweise einschneiden, mit dem Backpapier in den heissen Bratopf geben, Deckel aufsetzen. Bratopf mit dem Deckel in die untere Hälfte des Ofens schieben.

6

Backen: ca. 35 Min. Deckel entfernen.
Fertig backen: ca. 5 Min. Herausnehmen, etwas abkühlen, Brot aus dem Bratopf nehmen, auf einem Gitter auskühlen

Hinweise

Form: Für einen Bratopf mit Deckel