

Brot Rezepte

Maisbrot Backen

Gattung: Backen, Brot, Mais

300 g Weizenmehl
20 g Hefe
1 Spur Zucker

3/8 Liter Wasser, lauwarm
1/2 Teel. Salz
200 g Maismehl

Beachten:

Falls grob gemahlenes Mais verwendet wird, muss man es unbedingt über Nacht einweichen, damit es später dem Teig kein Wasser mehr entziehen kann. Sonst wird der Teig zu trocken und bröselig, kann kein Gerüst mehr bilden und bricht beim Backen auseinander.

Etwas Mehl, zerbröckelte Hefe und Zucker mit dem Wasser in einer Schüssel rühren. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Das restliche Mehl mit dem Salz und dem Maismehl vermischt darüber sieben. Alles zu einem festen Teig kneten.

Zu einer Kugel geformt unter einem Tuch eine weitere halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig erneut durchwalken. Eine Laib daraus formen und in eine gefettete Kastenform (1.5 Liter Inhalt für 1 Brot) legen und zugedeckt etwa eine Stunde gehen lassen.

Die Oberfläche mit Wasser einstreichen und das Brot bei 225 Grad 50 bis 60 Minuten backen. Danach erneut mit Wasser bepinseln.