

	Maisbrot	Seite 1/1
---	-----------------	-----------

200 gr.	Maismehl
300 gr.	Weizenmehl
3,75 dl	Wasser, lauwarm
20 gr.	Hefe
1 TL	Salz
1 Prise	Zucker

Zubereitung	<p>Etwas Mehl, zerbröckelte Hefe und Zucker mit dem Wasser in einer Schüssel verrühren. An einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.</p> <p>Das restliche Mehl mit dem Salz und dem Maismehl dazugeben, alles zu einem festen Teig kneten.</p> <p>Zu einer Kugel geformt unter einem Tuch weitere 30 Min. gehen lassen.</p> <p>Den Teig erneut kneten, einen Laib daraus formen und in eine gefettete Kastenform (1,5 Liter Inhalt für 1 Brot) legen. Ca. 60 Min. gehen lassen.</p>
Backzeit	<p>Die Oberfläche mit Wasser einstreichen und das Brot bei 210 Grad 50 – 60 Minuten backen.</p> <p>Danach erneut mit Wasser bepinseln.</p>
Ofentemperatur	ca. 210° C

Mühlilade Balchenstahl GmbH
Andrea Bach
8335 Hittnau
Tel. 044 950 14 71 | Mobile 076 493 14 71
www.muehlilade.ch