

Maisbrot

Das Maisbrot ist eine luftig, lockeres Brot. In diesem Rezept wird der Germteig mit Maismehl und Weizenmehl zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

350 g	Weizenmehl
0.5 Würfel	Germ
2 TL	Zucker
250 g	Maismehl
275 ml	Wasser (lauwarm)
2 TL	Salz
1 Stk.	Ei
150 g	Magerjoghurt
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für das **Maisbrot** das Weizenmehl in eine Rührschüssel leeren und eine kleine Mulde in das Mehl drücken. Die Germ in die Mulde bröseln, etwas lauwarmes Wasser und Zucker zugeben, an einem warmen Ort zirka 15 Minuten zugedeckt zu einem Dampf gehen lassen.
2. Das Maismehl, lauwarmes Wasser, Ei, Joghurt und Salz zugeben und mit dem Knethaken zu einem Teig verkneten. Mit einem Geschirrtuch zudecken und zirka 1 Stunde gehen lassen.
3. Eine Kastenform (25 cm) mit Butter einfetten.

4. Den Teig nochmals durchkneten, in die Kastenform geben und weitere 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Die Oberfläche mit etwas Wasser einpinseln und mit einer Prise Mehl bestäuben. Im Backofen zirka 25-30 Minuten goldgelb backen.

Tipp