

Rezept

Mexikanische Maisbrötchen

Ein Rezept von Mexikanische Maisbrötchen, am 20.04.2024

Zutaten

175 g Weizenmehl Type 550	175 g gelbes oder weißes Maismehl
1 TL Salz	1 Pck. Trockenhefe
1 TL Zucker	2 M Eier
ca. 150 ml warme Buttermilch	6 EL Olivenöl
1/2 Bund Koriandergrün	8 eingelegte milde grüne Pfefferschoten (Peperoni)
1 frische rote Chilischote	1 rechteckige Backform (20 x 20 bis 20 x 34)
Butter und Maismehl für die Form	Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 9 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die beiden Mehlsorten mit Salz, Trockenhefe und Zucker mischen. Dann Eier, Buttermilch (bis auf eine halbe Tasse, ca. 50 ml) und Öl hinzufügen und den Teig mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel 5 Min. kräftig rühren, bis er sich vom Schüsselrand löst. Bei Bedarf noch etwas Buttermilch hinzufügen. Den Teig zugedeckt ca. 1 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Peperoni an der Spitze anschneiden und die Flüssigkeit ausdrücken. Die Chili putzen, längs halbieren, Samen entfernen, die Chilihälften waschen und mit den Peperoni grob würfeln. Zusammen mit dem Koriander kurz unter den Teig mischen. Die Form einfetten, mit etwas Maismehl ausstreuen und den Teig einfüllen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Den Backofen auf 210° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Das Brot auf der mittleren Schiene 25-35 Min. backen. Sofort heiß mit Öl bestreichen und aus der Form stürzen. Umgedreht auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen, dann in neun Brötchen schneiden und lauwarm servieren.