Rezept

Knuspriges Maisbrot

Ein Rezept von Knuspriges Maisbrot, am 12.10.2024

Zutaten

400 g	Weizenmehl (Type 550)
	Salz
1 TL	Zucker
200 g	Maismehl
1,5	TL Trockenhefe
2 EL	Olivenöl

Außerdem:

ofenfester	Topf mit (ca. 22 cm Ø; am besten Gusseisen)
	Maismehl zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 18 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal, 2 g F, 4 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Beide Mehlsorten und 2 TL Salz in einer Schüssel mischen. Hefe, Zucker und Olivenöl mit 500 ml lauwarmem Wasser verrühren. Hefe- zur Mehlmischung geben und alles gut mit einem Kochlöffel oder den Knethaken des Handrührgeräts bzw. in der Küchenmaschine vermengen. Den Teig in eine große Schüssel füllen (er geht stark auf!) und mit Frischhaltefolie abdecken. Die Schüssel mindestens 8 Std. in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.

2. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Topf mit aufgelegtem Deckel in den Backofen (2. Schiene von unten) stellen und den Ofen auf 230° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Ist der Ofen heiß, den Topf vorsichtig herausnehmen und den Deckel entfernen. Den flüssigen Teig in den heißen Topf füllen und mit etwas Maismehl bestreuen. Den Deckel sofort wieder aufsetzen und den Topf zurück in den Ofen stellen.

3. Das Brot 30 Min. backen, dann den Deckel entfernen und das Brot in weiteren 10-15 Min. offen fertig backen. Das Brot vorsichtig aus dem Topf nehmen, diesen dazu am besten umdrehen. Die Klopfprobe machen, das Brot bei Bedarf noch 5-10 Min. ohne Topf weiterbacken. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.