

Maisbrot

Zutaten

100 g	Maisgriess
1 dl	Wasser sieden
400 g	Weiss- oder Halbweissmehl
1 1/2 TL	Salz
20 g	Weizenkleie getrocknet
20 g	Rohzucker
1 1/2 – 2 dl	lauwarme Milch
40 g	Hefe

Mais mit dem Wasser übergiessen und 10 Min. quellen lassen. Alle Zutaten (die Hefe angerührt mit einem Teil der angegebenen Milch) zum Mais geben und in der Rührschüssel gut kneten. Den Teig ums Doppelte aufgehen lassen.

Formen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen und anschliessend mit Eigelb bestreichen.

Backzeit: 20 Min. bei 220°
30 Min. bei 180°

Das Brot nach dem Backen sofort mit Wasser besprühen.