

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

Zubereitung

Etwas Mehl, zerbröckelte Hefe und Zucker mit dem Wasser in einer Schüssel verrühren. An einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
Das restliche Mehl mit dem Salz und dem Maismehl dazugeben, alles zu einem festen Teig kneten.
Zu einer Kugel geformt unter einem Tuch weitere 30 Min. gehen lassen.
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.

Backzeit

Die Oberfläche mit Wasser einstreichen und das Brot bei 210 Grad 50 – 60 Minuten backen.
Danach erneut mit Wasser bepinseln.

Ofentemperatur

ca. 210° C