

## Maisbrot

Dieses Rezept habe ich bei Migros Saisonküche gefunden. Ich habe Brot schon in der Cake oder Tortenform gebacken. Aber im Bräter war mir unbekannt und machte mich entsprechend neugierig – natürlich wollte ich auch gleich mal Maismehl ausprobieren...

Zutaten für 1 Brot von ca. 1,2 kg

400 g Zopfmehl  
200 g Maismehl, z.B. Migros oder Reformhaus  
2 ½ TL Salz  
1 Beutel Trockenhefe  
5 dl lauwarmes Wasser  
2 EL Olivenöl  
2 EL Chiasamen  
2 EL Sonnenblumenkerne  
ca. 50 g Maisgriess

Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben. Hefe darüber verteilen, Salz, Wasser und Olivenöl dazugeben. In der Küchenmaschine ca. 4 Minuten zu einem klebrigen Teig verrühren lassen. Kurz vor Ende die Chiasamen und die Sonnenblumenkerne einrieseln lassen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und 4 Stunden aufgehen lassen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen, den Bräter mit Deckel 15 Minuten in den Ofen stellen. Den Bräter aus dem Ofen nehmen (Vorsicht sehr heiss!). Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf dem Maisgriess zu einem Laib formen. Den Laib in den Bräter geben. Deckel drauf und im Ofen für 45 Minuten backen. Herausnehmen, etwas auskühlen lassen und das Brot aus der Form nehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



**Weintipp:** Dazu passt mit feiner Salami, Trockenfleisch und gereiftem Käse zu einem feinfruchtigen Lugana aus dem Veneto, ein frischer Verdejo aus Spanien oder ein perlender Schaumwein

**Aus unserem Sortiment:**

Lugana San Benedetto, Zenato, Veneto  
La Almedrera, Val de Vid, Rueda  
Mauler demi-sec  
Mauler Cadet, alkoholfrei