



Maisbrot

Perfekt zu Frühstück, Aperitif oder Vorspeise:
das Maisbrot aus Mais- und Dinkelmehl.



Zubereitung

- 1 Mehle und Salz in der Schüssel der Küchenmaschine mischen, eine Vertiefung drücken.
- 2 Zerbröckelte Hefe in die Vertiefung geben und mit wenig Wasser glattrühren.
- 3 Olivenöl und restliches Wasser zugeben, verrühren und kneten, bis der Teig zusammenhält.
Das dauert rund 15 Minuten.
- 4 Je nach Konsistenz noch etwas Mehl dazugeben.
- 5 Teig nochmals kneten, in die eingefettete Cakeform füllen.
- 6 Maisbrot in der Mitte in den auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben und etwa 30 Minuten backen.
- 7 Nadelprobe machen.

Tipp

Der Teig kann nicht von Hand geknetet werden, er ist zu feucht. Diese Feuchtigkeit braucht es für ein feines, luftiges Brot. [Knethaken](#)

Info

Vorbereitungszeit	00:25
Ruhezeit	-
Koch- und Backzeit	00:30 H

Zutaten – für 1 Cakeform von 28 cm Läng - [ev. 2 Formen nehmen](#)

100 g	feines Maismehl
500 g	Dinkelweissmehl
2 TL	Meersalz
1 Würfel	Hefe
1 EL	Olivenöl
ca. 450 ml	Wasser