

Saftiges Maisbrot

Zutaten:

500g Wasser (ca. 30°C)

70g Öl

8g Salz

15g Zucker

500g Dr. Schär Farine

1 Tüte Trockenhefe oder 21g Frischhefe

Herstellung:

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Rührschüssel geben und 30 sek langsam vermischen, dann bei höchster Geschwindigkeit 5 min kneten lassen.

Den Teig ohne Ruhe direkt in die Form geben und mit einem feuchten Teigschaber glatt streichen. 30 min garen lassen.

Passend den Ofen auf 200°C Umluft oder 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine feuerfeste (Metall-)Form auf dem Ofenboden mit erhitzen.

Nach der Gare das Brot in den Ofen geben. Dabei direkt ca. 100 bis 200 ml Wasser in die aufgeheizte Form geben. Den Ofen sofort schließen und das Brot 50 min backen.

Tipp:

Für ein Toastbrot in einer kleinen Form (20,9 cm x12 cm x 11,1 cm) das Rezept halbieren.