



Mühle Klee AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Maisbrote

Zutaten

3 dl	Milch
3 dl	Wasser
1 TL	Salz
200 g	Maisgriess
300 g	Mehl
50 g	Butter
1	Ei
1 Würfel	Hefe
1 - 2 dl.	Wasser

Zubereiten

Milch, Wasser und Salz aufkochen. Mais begeben und unter Rühren kochen, bis der Brei eindickt. Die Pfanne vom Herd ziehen und den Mais auskühlen lassen.

Butter mit Ei weich rühren, Hefe mit Wasser anrühren, mit dem Mehl in die Schüssel geben und alles gut verrühren. Nun den Mais begeben und mit Hilfe des Knethakens oder von Hand alles zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig mit etwas Mehl auf dem Tisch durchkneten, dann zugedeckt ca. 1 Std aufgehen lassen.

2 Brote formen und auf ein gefettetes Blech setzen.

Backen

In den kalten Ofen schieben. Temperatur auf 180 ° einstellen und das Brot 3/4 - 1 Std. backen.

m-re0302