

Maisbrot mit Kurkuma

Ein schönes leuchtend gelbes Maisbrot. Dieses Maisbrot wird sehr luftig.

Zutaten

30g Bramata Mais*
50g Maisgries fein*
200ml Wasser

Mais zusammen mit dem Wasser aufkochen und mind. 2 Minuten stehen lassen. Oder Maisresten vom Vortrag verwenden.

600g Bauernmehl hell*
15g Salz*
1KL Kurkuma Pulver
1 Würfel Hefe (42g) oder 20g Trockenhefe*
300ml warmes Wasser

Mehl mit Salz und Kurkuma mischen. Hefe mit dem Wasser im Mehl aufschäumen und den Mais dazu geben. 12 Minuten kneten. Anschliessend um das Doppelte aufgehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei Unter und Oberhitze 15 Minuten bei 230°, anschliessend 35 Minuten bei 180° ausbacken, bis der Boden hohl tönt.

*Diese Zutaten sind in unserem Mühlenladen und im Online-Shop erhältlich
Quelle: eigenes Rezept