

Hallo Feinschmecker!

Heute gibt es ein etwas anderes Maisbrot Rezept von mir, durch die Rosinen leicht süsslich, passt aber auch hervorragend zu herzhaften speisen.



Um dieses Brot herzustellen, benötigst Du:

- 650g Kochendes Wasser
- 300g Maisgriess (Polenta) fein
- 65g Zucker
- 120g Wasser
- 500g Weissmehl
- 125g Maismehl
- 11g Trockenhefe
- 40g Butter
- 20g Salz
- 300g Rosinen Hell oder Dunkel

Herstellung

Das **Maisgries/Wasser** Gemisch sollte, damit es richtig quellen kann am Vortag hergestellt werden.

300g Maisgriess in eine Schüssel geben und **650g Kochendes Wasser** darüber giessen, kurz umrühren und über Nacht, zugedeckt mit Klarsichtfolie bei Raumtemperatur stehen lassen.

Am nächsten Tag

65g Zucker in den **120g Wasser** auflösen.

Danach **Maisgriess, Zuckerwasser Mischung, 500g Weismehl** und **125g Maismehl** in eine Rührschüssel geben und **11g Trockenhefe** mit einer Löffelwaage abwiegen und hinzufügen.



Mit einem Knethaken alles **5 Minuten** bei mittlerer Stufe verkneten. Danach die **65g Butter** und **20g Salz** hinzufügen.

10 Minuten zu einem geschmeidigen, Homogenen Teig kneten. Dieser Teig ist am Schluss sehr zähflüssig, das ist normal.

300g Rosinen unterheben. Diese können auch Z.B. durch getrocknete Tomaten ersetzt werden oder du kannst sie einfach weglassen.



Den Teig für ca. **1,5 Stunden** Minuten, zugedeckt mit einem feuchten Tuch aufgehen lassen.

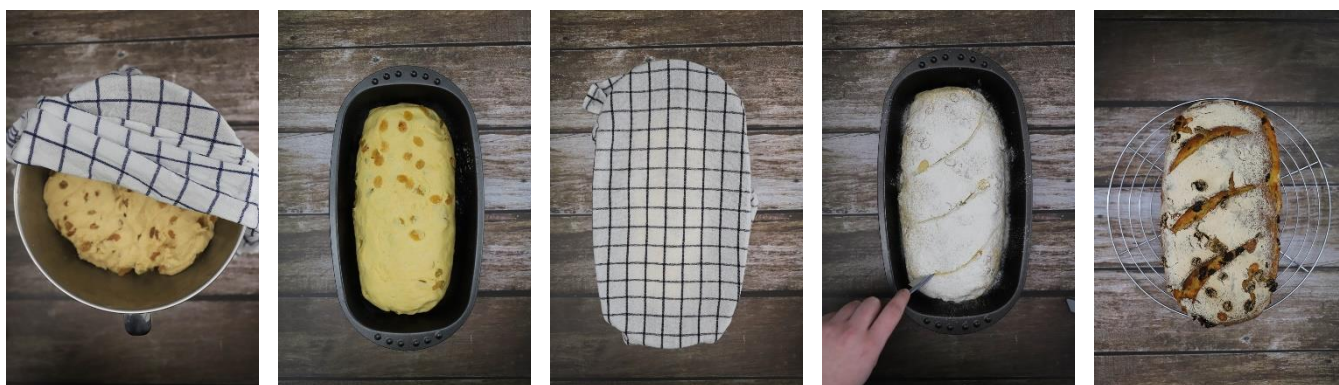
Den Ofen auf **210°C ober/Unterhitze** vorheizen.

Nach dem der Teig leicht aufgegangen ist ihn in eine, mit Backtrennspray gefettete Form geben. Ich habe hier mal die Brotform von Decora ausprobiert, man kann aber auch eine Kastenform verwenden.

Den Teig abgedeckt für weitere **30 Minuten** gehen lassen.

Zum Schluss das Maisbrot bemehlen und im **210 °C** vorgeheizten Ofen für **50 Minuten Backen**.

Nach dem Backen auf einem Gitter abkühlen lassen.



Und fertig ist das Maisbrot :0)

Ich hoffe dieses Rezept hat dir gefallen und ich wünsche dir noch einen schönen Sonntag.

Jenny

Ps: Alle verwendeten Materialien findest du am Ende des Blogbeitrags.

