

Maisbrot

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Ruhezeit: ca. 12 Stunden

Zutaten:

250g	Bramata Mais
500g	Milchwasser 1:1
500g	Halbweissmehl
15g	Salz
20g	Hefe
30g	Zucker
20g	weiche Butter
80g	Sultaninen



Ei-Gemisch (zum Bestreichen): 1 Ei, 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz, abgeseibt

Zubereitung am Abend vorher:

1. Maismehl herstellen: Bramata in den Mixtopf geben und auf **Stufe 10 / 1 Min.** mahlen. In eine Schüssel umfüllen. Milchwasser in den Mixtopf geben und zum Kochen bringen (100°C). (Im TM6 Funktion Wasser erhitzen wählen.) Maismehl in den Mixtopf geben und auf **Stufe 3 / 20 Sek.** einrühren. Die Brühmasse in einem anderen Gefäß, zugedeckt bei Zimmertemperatur über Nacht ruhen lassen.

Zubereitung am nächsten Tag:

2. Sultaninen ca. 20 Minuten in Wasser einweichen.
3. Halbweissmehl und Salz in den Mixtopf geben und kurz mit dem Spatel vermischen. Hefe zerbröckeln und begeben, sowie Butter, Zucker und die Maismasse.
4. Der Teig kneten **4 Min. / Knetstufe**. Teig aus dem Mixtopf rausnehmen, die Sultaninen aus dem Wasser nehmen und zum Teig dazu geben, von Hand gut hinein kneten.
5. Den Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Anschliessend zwei bis vier runde Brote formen. Mit dem Eigemisch bepinseln und einschneiden. Auf das Backpapier belegten Backblech absetzen und nochmals **30 Min** ruhen lassen.
6. Backofen auf 200 Grad. Ca. **30-35 Min.** im vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille backen.