

## LUFTIGES MAISBROT



300 g	Milch
125 g	Polenta, fein
25 g	Butter
1 ½ TL	Salz
250 g	Weissmehl
½	Hefewürfel od. 1 Flüssighefe
1 TL	Zucker
1	Ei
	zum Bestreichen ein Ei, Rahm oder Milch

1. Milch und Polenta in den  geben und 80°/ 6 min. / Stufe 1 aufkochen. Butter dazugeben und auskühlen lassen. (Kann auch am Vortag zubereitet werden)
2. Alle restlichen Zutaten bis und mit Ei in den Mixtopf geben und 10 min. /  kneten. In eine Schüssel umfüllen und ca. ½ h zugedeckt gehen lassen.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Mit der Verschlussseite nach unten in die mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen (Cake-Silikonform eignet sich auch). Wer einen Steamer hat kann jetzt mit Dämpfen 30° Grad das Brot für 30min. aufgehen lassen. Herausnehmen, vorheizen auf 200°Grad oder einfach nochmals zugedeckt gehen lassen. Mit einer Schere Spitzen einschneiden oder mit dem Messer quer etwas einschneiden. Mit Ei, Milch oder Rahm bestreichen.
4. Backen bei 200° 30-35 min. bei Heissluft feucht. Im Normalbackofen Heissluft und eine Tasse Wasser daneben stellen.

Tipps: - es können auch Brötchen geformt werden. Die Backzeit verkürzt sich.  
- je nach Mehl oder Polenta, muss evtl. noch etwas Milch dazugegeben werden.  
- Wenn es mal schnell gehen muss, kann man das Brot nach dem Formen in den kalten Backofen schieben und dann das Backofen starten. Zeit wenige Minuten verlängern.  
- Eine Scheibe Brot mit Butter bestreichen und geniessen