



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

Maisbrot (Türggenbrot)

Rezept

250 g Maismehl hiesig

500 g Halbweissmehl

42 g Hefe

20 g Salz

40 g Butter, weich

4-5 dl Milchwasser (50:50)

nach Belieben:

80 g Zucker

Sultaninen / Rosinen



Das Rezept ist berechnet für zwei Maisbrote.

Quellen: Milchwasser zum Kochen bringen. Maismehl einrühren, Pfanne vom Herd nehmen und Brühmasse zugedeckt über Nacht ruhen lassen. Sultaninen / Rosinen mit Wasser benetzen und in einem geschlossenen Gefäss aufbewahren.

Kneten: Am nächsten Tag Halbweissmehl und Salz mischen. Hefe zerbröckeln. Alle Zutaten, inklusive der Maismasse und der Sultaninen / Rosinen, zu einem glatten Teig kneten. Vielleicht muss noch etwas Wasser hinzugegeben werden.



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

Ruhephase, Den Teig zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen. Anschliessend den Teig auf

Bearbeitung: dem mit wenig Mehl bestäubten Tisch absetzen, halbieren und zwei runde Brote formen. Auf dem mit Backpapier belegten Backblech nochmals 10-20 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Backen: 35-40 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille.

Bemerkung:

Die Zeitangaben beziehen sich auf normale Raumtemperatur (ca. 20 °C). Die Zeitangaben verkürzen sich bei deutlich höherer RT (Sommer), und verlängern sich bei tieferen RT.