

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Lagerfeuer-Hefe-Maisbrot

Zutaten :	
500 g Weizenmehl	Olivenöl
500 g feines Maismehl	850 ml Wasser
1 Päckchen Hefe	Salz

Zubereitung:

1 Päckchen Hefe in lauwarmem Wasser zerkrümeln.

Weizenmehl und Maismehl mit dem Hefewasser vermischen, einen guten Schuss Olivenöl zugeben und etwa 5 Minuten kneten.

Ca. 30 Minuten bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach kurz kneten und einen Brotlaib formen. Brotlaib und Ofenblech mit Mehl bestäuben und im vorgeheizten Ofen (200 °C) backen.

Mit einem Zahnstocher prüfen, ob der Teig noch klebt. Wenn nicht, ist das Brot fertig.