

## Maisbrot

### Für 4 Personen:

70 g Sultaninen  
320 g gekochte Polentaresten  
320 g Halbweissmehl  
(wenn möglich mit Biogerm)  
1 TL Salz  
20 g Butter  
35 g Hefe  
2 EL Zucker  
0,8 – 1 dl Wasser  
Butter für das Blech  
1 Eigelb  
1 EL Kaffeerahm

Die Sultaninen in Wasser einweichen.

Die Polentaresten mit einer Gabel zerdrücken.

Das Mehl mit dem Salz und den Butterflocken zugeben. Die Hefe mit dem Zucker verrühren.

Eine Vertiefung im Teig anbringen. Die Hefe hineingeben und alles rasch mit dem Wasser verkneten (nicht alle Flüssigkeit zu Beginn

zufügen, sondern nach Bedarf). Es soll ein halbfester Teig entstehen. Den Teig mit einem Tüchlein zudecken und 30 Minuten gehen lassen. Zweimal in dieser Zeit, zuerst nach 10 Minuten, dann nach 20 Minuten, aus der Schüssel nehmen, platt drücken und zusammenlegen. Dadurch erhält der Teig die gewünschte Festigkeit.

Die abgetropften Rosinen unter den Teig mischen und kleine, feste Brötchen von je 100 g formen.

Ein Kuchenblech mit Butter bestreichen und die Brötchen mit Abstand darauflegen. Nochmals 30 – 40 Minuten zugedeckt gehen lassen. Das Eigelb mit dem Kaffeerahm mischen. Die Brötchen damit bestreichen. Die Brötchen oben kreuzweise einschneiden.

Den Ofen auf 250°C vorheizen. Das Blech auf die zweit unterste Rille einschieben. Die Temperatur auf 210 / 220°C zurückschalten und ca. 20 Minuten backen.