



Maisbrot mit Hefevorteig

Mais allein ist wegen den fehlenden Klebereiweissen nicht backfähig. Zusammen mit Weizenmehl kann man daraus trotzdem ein gutes Brot backen. Die Krumme wird zwar nicht ganz so luftig und die Kruste nicht ganz so kross wie bei einem Weizenbrot, dafür wird man mit einem guten, kräftigen Geschmack verwöhnt und man spürt auch die feine Körnigkeit des Mais. Ein rustikales Brot, das sehr gut zu Gebrilltem, oder zu rezentem Käse passt. Ganz frisch, mit etwas Butter bestrichen ist es sowieso ein Genuss.

Zutaten (3 Brot à ca. 350g)

Vorteig

120g Weissmehl
100g Wasser
2g Frischhefe

Hauptteig

180g Maisgriess fein
180g heisses Wasser 65°

222g Vorteig
280g Ruchmehl (oder Weissmehl)
160g Wasser
6g Frischhefe

11g Salz

Vorteig:

Zutaten für den Vorteig vermischen, 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, danach für 36 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

(Der Vorteig sollt mindestens 12 und maximal 48 Stunden reifen)

Hauptteig:

Vorteig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Stunde aufwärmen lassen, dabei wirft er erneut leichte Blasen. Zugleich Maisgriess mit heissem Wasser vermischen und quellen lassen.

Vorteig, Ruchmehl, Wasser und Hefe mit der Maschine 2 Minuten ankneten bis Wasser und Mehl gut vermischt sind. 40 Minuten ruhen lassen (Autolyse). Dabei verquellen Eiweisse und Stärke des Mehles, das hat einen positiven Einfluss auf den Geschmack des Brotes und stärkt das Klebergerüst.

Mais und Salz zugeben und ca. 30 Minuten auf langsamer Stufe kneten. Weitere 10-15 Minuten auf mittlerer Stufe kneten, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst.

Ofen mit Backstein (auf der untersten Rille, auf einem Gitter liegend) auf 250° vorheizen. Das dauert gut eine halbe Stunde, nach 20 Minuten ein Gefäss mit Wasser in den Ofen stellen.

Teig auf eine leicht bemehlte Unterlage geben, leicht bemehlen und mit einem Leinentuch abdecken. Nach 30 und 60 Minuten je einmal falten.

Teig in 3 Teile aufteilen, einmal falten und mit dem Schluss nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Zugedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Backstein aus dem Ofen nehmen (Ofen wieder schliessen), Laibe mit zwei Teigspachteln auf den Backstein hieven. Laibe mit einer Rasierklinge mit einem beherrzten Schnitt längs einschneiden.

Wieder auf der untersten Rille in den Ofen schieben. Einen kräftigen Schluck Wasser auf den Ofenboden giessen und die Ofentüre sofort schliessen. Nach 20 Minuten Wassergefäss aus dem Ofen nehmen und den Ofen kurz entlüften. Temperatur auf 220° zurückstellen und weitere 20 Minuten backen.





Frisch gekneteter Teig



Teig falten



