

# kreativbackmischung



Bio-Dinkelvollkornbrot  
- grob gemahlen -

von Brotsommelier

*Jim Jessau*

Kreativrezept:

Mais

80g Mais

280g kaltes Leitungswasser

Optional: 10g Honig

## Schritt 1:



Inhalt in eine große Schüssel geben.  
Optional: 10g Honig hinzugeben.

280g kaltes Leitungswasser hinzugeben,  
zu einer homogenen Masse vermengen.

Teig für 1 Stunde im Kühlschrank abgedeckt  
ruhen lassen.

## Schritt 2:



Mais unterheben.

Teig in die Backform geben und mit etwas  
Mais bestreuen.

Mit Klarsichtfolie abdecken. Im Kühlschrank  
5-24 Stunden reifen lassen.

## Schritt 3:



Ofen auf 240°C vorheizen, Ober-/Unterhitze  
Auflaufform auf den Boden des Ofens stellen.

Form auf das Backblech stellen, Ofen auf  
200°C runterstellen.

Für Dampf: Wasser in die heiße Auflaufform  
gießen.

Backzeit: 60-70 Minuten.

## Schritt 4:



Brot aus dem Ofen holen. Direkt aus der Form  
holen, auf einem Rost auskühlen lassen.

**TIPP:** Das Brot muss unbedingt Luft von unten  
kriegen, sonst bildet sich Feuchtigkeit.