



BROT

Broa de milho

Portugiesisches Maisbrot mit Roggenmehl

1 LAIB ODER 2 KLEINE

PORTUGIESISCHE KÜCHE

Zutaten

- 250 g Maismehl
- 180 ml kochendes Wasser
- 125 g Weizenmehl
- 125 g Roggenmehl
- 10 g Trockenhefe
- etwas warmes Wasser zum Aufquellen der Hefe
- 125 ml zimmerwarmes Wasser
- 8 g Salz
- 1 EL Olivenöl
- etwas Maismehl zum Bestäuben

Zubereitung

- 1 Maismehl und 5 g Salz in eine große Schüssel geben. Kochendes Wasser nach und nach vorsichtig zugießen und mit einem Kochlöffel vermengen. Nur so viel Wasser verwenden, dass eine krümelige, keinesfalls breiige Masse entsteht.
- 2 Sobald die Maismasse nicht mehr zu heiß ist, zu einer Kugel kneten, abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten ruhen lassen.
- 3 Trockenhefe mit wenig warmem Wasser verrühren und kurz aufquellen lassen.
- 4 Weizenmehl und Roggenmehl mit den übrigen 3 g Salz mischen. Olivenöl, aufgequollene Hefe und 125 ml zimmerwarmes Wasser dazugeben und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
- 5 Die Maismasse nach und nach gründlich unter den Weizen-Roggen-Teig kneten, bis ein homogener, nicht mehr klebriger Teig entstanden ist.
- 6 Teig mit etwas Maismehl bestäuben, abdecken und an einem warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen.
- 7 Den Teig mithilfe einer leicht bemehlten Schüssel vorsichtig zu einer glatten Kugel formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
- 8 Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Das Brot 10 Minuten backen, dann auf 180 °C reduzieren und weitere 40 Minuten backen. Es ist fertig, wenn die Unterseite beim Klopfen hohl klingt.
- 9 Broa auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. In ein sauberes Küchentuch gewickelt bleibt die kräftige Kruste länger angenehm.

Quelle: Sinngemäß adaptiert nach dem erprobten Rezept „Broa de milho“ von Küchen-Miezen:
www.kuechen-miezen.de/rezept/broa-de-milho/