

Lecker



ZUBEREITUNG

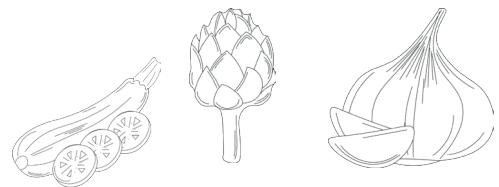
Eine Kastenbackform mit 2 EL Pflanzenöl einfetten. In einem kleinen Topf die Milch lauwarm erhitzen und darin die Butter schmelzen. Mehl, Maisstärke und -grieß, Ei, Trockenhefe sowie Namib Curry und Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermengen. Die Milch-Mischung nun mit der Mehl-Mischung zu einem glatten Teig verkneten, in die Kastenbackform geben und 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und darin das Brot 40 Minuten backen. Danach aus der Kastenform lösen und auf einem Rost auskühlen lassen.

ZUTATEN

für ein Brot (30 cm Länge)

- 500 g Weizenmehl
- 200 g Maisstärke
- 100 g Maisgrieß (Polenta)
- 500 ml Milch
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 1,5 Tütchen Trockenhefe
- 3 EL ANKERKRAUT Namib Curry
- 1 TL Salz
- 2 EL Pflanzenöl



UTENSILIEN

Kastenbackform (30 cm Länge),
kleiner Topf, mittelgroße Schüssel