

## BlueVelvet Maisbrot

### Zutaten

#### Kochstück

80 g	Maisgrieß vom Urmais
170 g	Wasser

#### Vorteig

100 g	Wasser
100 g	Dinkelmehl Typ 630
2 g	Hefe, frisch

#### Hauptteig

	Kochstück
	Vorteig
400 g	Urdinkel BlueVelvet Vollkornmehl „extrafein“
200 ml	Wasser (plus evtl. 30 ml während des Knetvorgangs zugeben)
10 g	Salz
5 g	Hefe, frisch
20 g	Butter, weich
½ TL	Honig (ca.8 g)
100g	Dosenmais, abgetropft



### Zubereitung

#### Kochstück

- den Maisgrieß ohne Fett in einem Topf anrösten, bis es duftet
- mit Wasser ablöschen und ca. **1 Min** unter Rühren kochen, bis ein dicker Brei entstanden ist. In einen kleine Schüssel füllen, abdecken und vollständig auskühlen lassen

#### Vorteig

- Wasser, Hefe und Mehl verrühren. Abdecken und **2 Std** bei Zimmertemperatur gehen lassen

## Hauptteig

- Kochstück und alle weiteren Zutaten (bis auf den Mais) zum Vorteig geben und auf langsamster **Stufe 8 Min** kneten. (evtl. restliches Wasser zugeben)
- Den Dosenmais gut abgetropft zugeben. Vorsichtig unterkneten, damit der Mais nicht zerfällt  
(Der Teig wird im Anschluss noch **3 x gedehnt** und gefaltet, so dass sich das Mais später noch gleichmäßig im Teig verteilt)
- Den Teig in eine leicht geölte, flache Schüssel geben und das erste Mal [dehnen und falten](#)
- Den Teig abgedeckt **90 Min** bei Zimmertemperatur gehen lassen und jeweils **nach 30 und 60 Min** nochmals [dehnen und falten](#)
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und den Teig [rund formen](#)
- In ein bemehltes Gärkörbchen geben und abgedeckt **ca. 1 Stunde** bei Raumtemperatur (**23°C**) gehen lassen
- ein Backblech im Backofen auf **250°C** aufheizen
- Den Teigling auf das heiße Backblech stürzen und einschneiden
- **15 Minuten** mit Dampf anbacken
- Ofentüre öffnen um den Dampf entweichen zu lassen und Ofentemperatur auf **210°C** reduzieren und weitere **35-40 Minuten** fertig backen
- Brot aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen

### *Tipp - Backen im Gußeisernen Topf*

*Auf das Bedampfen des Ofens kannst du verzichten, wenn du das Brot in einem Gußeisernen Topf mit Deckel bäckst. Dazu den Topf im Ofen auf 250°C aufheizen. Den Deckel abnehmen, Teigling in den Topf stürzen, einschneiden und den Deckel wieder auf den Topf legen. Die Temperatur kann nun gleich auf 210°C reduziert werden und das Brot für 50 Minuten gebacken werden.*