

Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

Maisbrot mit Peperoni

Zutaten (für Kastenbackform, 2 l Inhalt)

½ rote Peperoni
½ grüne Peperoni
4 EL Öl
1 kleine Dose gekochte Maiskörner (150 g)
350 g Ruchmehl
2 TL Backpulver
1 Packchen Trockenhefe
½ TL Salz
1 TL getrockneter Oregano
3,5 dl lauwarmes Wasser
Butter für die Form

Rezept aus:

Kristiane Müller-Urban
«Schnelle Brote»
GU Verlag

Weitere Bücher zum Thema:

R. Hess
«Brot backen»,
GU Verlag

R. Bertinet
«Brot und Gebäck»,
Christian Verlag

G. Cherrier
«Baguette & Bagel»,
Christian Verlag

C. Ytak
«Brot»,
AT Verlag

E. Kayser
«Rund ums Brot»,
Flammarion Verlag

K. Messerli
«Brot und Brötchen»,
AT Verlag

Zubereitung:

Die Peperoni schälen, putzen und in schmale Streifen schneiden. In 1 EL Öl in einer Pfanne ca. 5 Min. andünsten. Mais abtropfen lassen und untermischen. Backform einfetten und warm stellen. Mehl in einer angewärmten Schüssel mit Backpulver und Trockenhefe mischen. Restliches Öl, Salz und Oregano mit dem Wasser verrühren. Die Flüssigkeit zum Mehl giessen und den Teig ca. 3 Min. kräftig schlagen. Die Peperonimischung unterheben und den Teig in die Form füllen. Form mit Klarsichtfolie zudecken. Teig auf der Heizung 5 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200 grad C vorheizen. Auf den Herdboden ein weites Gefäss mit kochendem Wasser stellen. Das Brot im Ofen 2. Schiene von unten) ca. 45 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

M. Buser
«Brot und Brötchen selber backen»,
Fona Verlag

G. Ströcke, J. Ehrmann
«Brot Backen»,
Kneipp Verlag

R. Bertinet
«Brot für Geniesser»,
Christian Verlag

O. Tietz
«Brotback Buch»,
Hölker Verlag