



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Maismehlbrot

Mısır Unu Ekmeği



½ Packung Hefe
2 Würfelzucker
1 EL Salz
1 ½ Gläser lauwarmes Wasser
2 EL Mehl
2 ½ Gläser Maismehl

- # In eine Rührschüssel einen halben Glas Wasser, Zucker und Hefe geben und vermischen.
- # Die restliche Menge an Wasser, Salz und zuerst Weizenmehl hinzufügen und kneten und nach und nach Maismehl hinzufügen.
- # Teig eine halbe Stunde zugedeckt ruhen lassen.
- # Eine Hitzebeständige tiefe Backform einfetten und den Teig hineinfüllen.
- # Bei 190 Grad 40 Minuten im Backofen backen.
- # Aus dem Herd nehmen und abkühlen lassen, aus der Form nehmen und in eine Tüte legen und verschließen.

Tipp: Maismehlbrot ist eine Spezialität der Schwarzmeerregion. Es geht wenig auf und wird leicht knusprig.