

Maisbrød

1 brød



30 g gjær
3 dl lunket vann
½ dl olje
1 ss sukker
1½ ts salt
2 dl polenta
7–8 dl hvetemel
1 dl Green Giant Niblets® original (avrent)

Sett ovnen på 225 grader. Rør ut gjæren i vannet, tilsett olje, sukker, salt og polenta. Rør inn melet litt om gangen. Arbeid deigen smidig og tilsett maiskornene.

La deigen heve under et klede i 30 minutter. Bak ut deigen på en plate dekket med bakepapir. La brødet heve i ytterligere 30 minutter under kledet, og snitt det med en skarp kniv.

Sett brødet i ovnen, senk varmen til 200 grader og stek i 20–25 minutter.

