

## Maisbrood

240 gram bloem \*  
240 gram maismeel \*  
7 gram droge gist \*  
30 gram zonnebloemolie  
285 lauw water  
1 theelepel honing  
9 gram zout

### Broodbak machine

Meet alle benodigheden af. Voeg eerst de vloeistoffen toe in de broodbak machine en daarna het maismeel en de bloem. Daarna het zout en de gist toevoegen, en zorg ervoor dat deze niet direct door elkaar gemengd worden (in aparte hoek toevoegen).

Broodbak machine instellen op medium bakken.

### Zelf kneden en in de oven

Meng de gist en de honing met het water en laat een kwartier staan.

Meng in een mengkom de bloem, het maismeel en het zout.

Voeg de olie en het gist-honing-water toe en meng dit er goed door (pollepel).

Kneed het deeg, doe dit ongeveer een kwartier. Eventueel is ook een mixer te gebruiken. Voeg water toe als het te droog is. Of voeg bloem toe bij te veel vocht.

Vet een kom in met olie, leg het deeg in de kom, draai rond zodat het deeg omhuld is met olie. Deeg afdekken met een theedoek, de kom met folie afdekken. Dan 1,5 uur rijzen. Het deeg wordt hierbij eens zo groot.

Verwarm de oven op 220 graden. Verwarm het bakblik mee voor in de oven. Bak het brood af in 40 minuten. Besproei voor het in de oven gaat met water voor een knapperige korst.

Als het brood hol klinkt is het gaar, anders telkens 5 minuten extra bakken.

Het is misschien niet te doen, maar laat het brood minimaal 5 minuten rusten op een rooster.

