


Koch mal Anders Maisbrötchen von Thomas Anders

 [swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Maisbroetchen,rezept-folge8-maisbroetchen-100.html](https://www.swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Maisbroetchen,rezept-folge8-maisbroetchen-100.html)



Zutaten:

- 3 EL Ahornsirup
- 1/2 TL Salz
- 250 ml Buttermilch
- 250 g Mehl Typ 550
- 200 g Maisgries (Polenta)
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Erdnussöl
- Mehl zum Bearbeiten
- Meersalz, geschroteter schwarzer Pfeffer
- Maisgrieß

Zubereitung

Den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und anschließend 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig in 12 gleiche Teile teilen und zu Kugeln oder Stangen formen. Die Brötchen in extra Polenta wälzen und mit dem gewünschten Topping bestreuen. Überschüssiges Maismehl kann mit einem Tuch wieder abgetupft werden. Nun die Brötchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Oberfläche einschneiden und für 10-12 Minuten auf der mittleren Schiene backen.