

Majsbröd

1 bröd



- 30 g jäst
- 3 dl ljummet vatten
- ½ dl olja
- 1 msk socker
- 1½ tsk salt
- 2 dl polenta
- 7-8 dl vetemjöl
- 1 dl Green Giant Niblets® original (avrunnen)

Sätt ugnen på 225 grader. Rör ut jästen i vattnet, tillsätt oljan, sockret, saltet och polentan. Rör i mjölet lite i taget. Arbeta degen smidig och tillsätt majsbornen.

Låt degen jäsa under bakduk i 30 minuter. Baka ut degen på ett bakplåtspapper på en plåt. Låt degen jäsa ytterligare 30 minuter under bakduk och skära det därefter med en vass kniv.

Sätt in brödet i ugnen, sänk värmen till 200 grader, och grädda brödet i 20-25 minuter.

