

---

## Maisbrot Federovka

240g Maismehl

5g Zucker

5g Hefe

240g Wasser

Am Vortag machen 18-20h

1200g Wasser

600g Maismehl

300g Erdnussmehl

In gare wie Dampfel

Hauptteig

900g Wasser

600g Maismehl

5g Koriander gemahlen

5g Kümmel gemahlen

25g Salz

Mischen

In Tostwandeln

Auf gare geben

Bei 160°C 70min Backen