

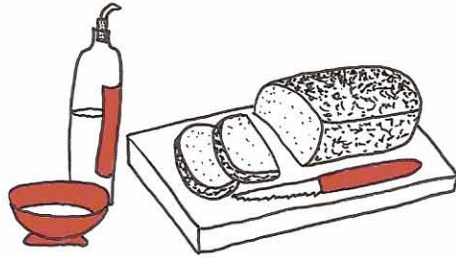
Supersnel maïsbrood (4 personen)

Bereiden: 5 minuten

In de oven: 35 minuten

Nodig:

- 1 kopje bloem
- 1 kopje polenta
- 1 el bakpoeder
- 2 eieren
- 1 kopje melk
- 1/4 kopje olijfolie
- 1 volle tl zout
- wat boter & bloem (invetten)



Doen:

Oven voorverwarmen op 200°C

Meng bloem, polenta, bakpoeder en zout door elkaar.

Giet de eieren, melk en olijfolie erbij en klop alles kort door elkaar.

Vet een cakeblik in met wat boter en bepoeder licht met wat bloem. Giet het mengsel erin en zet in de oven.

Na ± 35 minuten is het brood goudbruin & gaar.



Serveren:

Snij het brood in handzame sneetjes en serveer warm. Lekker bij een salade, of met een schaalje olijfolie om te dippen of wat roomboter.



1 kop bloem = 100 g

Variante:



Snij 10 zongedroogde tomaten (op olie, potje) in kleine stukjes. Dep droog met keukenpapier en meng met 1 el bloem (tegen het naar beneden zakken). Roer op het laatst door het deeg.

→ Maakt het brood smeuiger en nog smakelijker!

Info

Polenta is maïsgriesmeel waarmee een in Noord-Italië populaire dikke pap wordt gemaakt. Het is geel, korrelig meel dat verkrijgbaar is bij de natuurwinkel, maar ook steeds vaker bij de supermarkt

