

## **Broa (Aus Portugal)**

250g Maismehl  
1TL Salz  
300ml kochendes Wasser

mit

über das Mehl gießen, bis es krümmelig wird, dann zu einer Kugel kneten, in Folie wickeln und 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

125g Weizenmehl  
125g Roggenmehl  
1pck Trockenhefe,  
1El Olivenöl  
200ml Wasser

und  
mit

und  
zu einem Teig verkneten. Nach und nach das Maismehl unter kneten und das Ganze in Frischhaltefolie weitere 120 Minuten gehen lassen.

Den Teig in eine Schüssel mit etwas Mehl geben und zu einer glatten Kugel schwingen. Diese auf ein Backblech legen und 10 Minuten bei 220° Grad, dann weitere 40 Minuten bei 180° backen.

**Zubereitungszeit: Ca. 15min.**

**Gehzeit: 180min.**

**Backzeit: 50min. Bei 220° / 180°**