

# Polenta

1200g Wasser

1 TL Salz

2 TL Boullion

1 EL Öl

300g Bramata Mais

Wasser, Salz, Boullion und Öl in den Mixtopf geben, 8 Min., 100 Grad, Stufe I, Wasser zum Kochen bringen.

Währenddessen eine Schüssel auf den Mixtopf stellen und 300g Bramata einwiegen. Messbecher wieder aufsetzen.

Dann 37 Min., 95 Grad, LINKSLAUF, Stufe I einstellen, den Mais langsam durch die Deckelöffnung geben. Messbecher wieder aufsetzen.

Die fertige Polenta in eine vorgewärmte Schüssel geben, mit Butterflocken und geriebenem Parmesan abschmecken.

Polenta Pizza ist auch super fein...

Die fertige Polenta auf ein gefettetes Blech von ca. 30 cm Durchmesser geben. Tomaten und Mozzarella auf die Polenta, gut würzen, FERTIG

