Kleines Irish Soda Bread



Ein schnelles, leckeres Brot ohne Hefe.

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

Zutaten

- 190 g Weizenvollkornmehl
- 190 g Weizenmehl (550)
- ½ TL Natron
- 2 TL Salz
- 300 g Buttermilch

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
2. Backblech mit Backpapier belegen.

3. Mehle in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken.
4. Buttermilch, Salz und Natron in die Mulde geben.
5. Zügig mit einer Gabel zu einem Teig verkneten.
6. Dann mit den Händen weiterkneten und zu einem runden Laib formen.
7. Mit einem scharfen Messer oben ca. 1 cm tief kreuzförmig einschneiden.
8. Auf das Backblech setzen und für 35-40 Minuten (je nach Ofen) backen.