

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.