

Rezept

Irishes Soda Brot

Ein Rezept von Irishes Soda Brot, am 17.06.2024

Zutaten

225 g Weizenvollkornmehl	225 g Weizenmehl (Type 550)
1 TL Salz	1 TL Zucker
10 g Natron (2 Päckchen)	60 g Butter
300 ml Buttermilch	

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 4 g F, 4 g EW, 19 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze oder 175 Grad Umluft vorheizen.

2. Vollkornmehl sieben, die Hälfte der Kleie im Sieb beiseitestellen, Rest zurück in das Mehl geben. Vollkornmehl, Weizenmehl, Salz, Zucker und Natron mischen. Butter zufügen und mit den Finger krümelig mit dem Mehl verkneten. 300 ml Buttermilch zugießen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

3. Teig zu einem runden, glatten Laib formen. Dabei mit Mehl arbeiten, damit der Teig nicht zu sehr klebt - saftig soll er allerdings bleiben. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

4. Mit einem bemehlten Messer ein Kreuz, etwa 1-2 cm tief, in das Brot schneiden und danach mit einem Holzlöffelstiel zusätzlich etwas in die Kerben drücken.

5. Brot mit Wasser bestreichen und mit der ausgesiebten Vollkornmehl-Kleie bestreuen.

6. Nun das Brot auf der zweiten Schiene von unten für 40-45 Minuten backen. Vor dem Verzehr vollständig auskühlen lassen.