Irisches Sodabrot

Das irische Sodabrot mit Natron als Backtriebmittel ist rasch gebacken und gelingt unkompliziert mit wenigen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

250 g	Weizenvollkornmehl
250 g	Weizenmehl (Type 405)
1 TL	Salz
1 TL	Natron
500 ml	Buttermilch

Zubereitung

1. Für das original **irische Sodabrot** das Backrohr auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Weizenmehl mit Weizenvollkornmehl, Salz und Natron in einer Schüssel vermengen. Die Mischung in eine Rührschüssel sieben.

2. Jetzt in der Mitte eine tiefe Mulde formen und die Buttermilch hineingießen. Mit dem Teigschaber zu einem groben, klebrigen Teig verarbeiten. Damit das Sodabrot später auch luftig und locker bleibt, den Teig nicht zu lange bearbeiten.

3. Den Teig auf das Backblech legen und mit bemehlten Händen einen runden Brotlaib formen. In die Oberfläche ein Kreuz mit einem Messer ritzen.

4. Das irische Sodabrot in den Backofen geben und für 15 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 220 °C reduzieren und weitere 30-35 Minuten goldbraun backen. Wenn man gegen den Boden klopft, sollte es sich hohl anhören. Das Brot auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp