

Soda-Brot

Mit dem Rezept für Soda-Brot lässt sich eine irische Atmosphäre in die Küche bringen. Eine wunderbare Alternative zu unserem heimischen Brot und die Familie wird es lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

250 g	Mehl
250 g	Vollkornmehl
100 g	Haferflocken
1 TL	Natron
1 TL	Salz
20 g	Butter
500 ml	Buttermilch

Zubereitung

1. Für das Soda-Brot als Erstes den Ofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Mehl bestäuben. Dann in einer großen Schüssel das Mehl, das Vollkornmehl, die Haferflocken, das Natron und das Salz miteinander vermischen.
2. Die Butter danach in Stücke schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Als Letztes die Buttermilch zugeben, alles sofort und sehr vorsichtig, mit den Händen miteinander vermischen, bis sich ein homogener Teig ergibt.
3. Den Teig dann zu einem Laib mit etwa 20 cm Durchmesser formen und mit einem Messer ein tiefes Kreuz auf die Oberfläche ritzen. Das Kreuz sorgt dafür, dass das Brot auch im Inneren gut durch werden kann.
4. Das Ganze im Anschluss gleich in den Ofen schieben und für etwa 30-35 Minuten backen. Es ist fertig, wenn es sich hohl anhört, wenn man auf die Unterseite des Backwerkes klopft. Wenn der Laib nach der angegebenen Backzeit noch nicht fertig ist, das Backblech wenden und das Brot für einige Minuten weiterbacken lassen.

5. Es anschließend aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter legen, mit einem Küchentuch bedecken und auskühlen lassen. Das Küchentuch während des Abkühlens bewirkt, dass die Kruste des Brotes schön und knusprig wird.

Tipp

Das Soda-Brot schmeckt am besten, wenn es frisch gegessen wird. Mit ein bisschen Butter bestreichen und mit frischem Schnittlauch belegen, ist es ein wahrer Gaumenschmaus.