Irisches Sodabrot



Zutaten

225 g Mehl (Weizenmehl)

225 g Mehl, (Weizenvollkornmehl)

1 Prise(n) Salz

2 TL Natron

2 TL Backpulver

3 EL Butter

1 TL Zucker

350 ml Buttermilch

Zubereitung

Den Ofen auf 190 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben und Natron sowie Backpulver dazugeben. Die Butter mit der Mischung zu Bröseln reiben und dann den Zucker einrühren. Die Buttermilch zugeben, bis ein weicher Teig entstanden ist. Nicht zu stark rühren, sonst wird das Brot zäh. Einen runden Laib formen und diesen auf das Backpapier setzen. Ein tiefes Kreuz in die Oberfläche des Laibs schneiden. Das Brot mit Mehl bestäuben und 35 - 45 min. backen (Schälchen mit Wasser auf den Backofenboden stellen). Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt. Ofenwarm servieren.