

## Irish Soda Bread

### Zutaten:

- 580-600 g\* Weizenmehl (Typ 550)
- 1 TL Natron (Backsoda)
- 1 gehäufter TL Zucker
- 1/2 TL Salz (optional)
- 500 g Buttermilch\*\*
- 100 g Rosinen (optional)

\*Bei der **Mehlmenge** muss man ein wenig auf die **Konsistenz** des Teiges schauen. Je nachdem welches Mehl oder welche Buttermilch Du verwendest, kann es sein, dass Du etwas mehr oder weniger benötigst.

\*\***Normale Milch** kannst Du hier **nicht** einfach so verwenden, da Natron ein "**Säuerungsmittel**" benötigt, um als **Backtriebmittel** zu funktionieren. Solltest Du gerade **keine Buttermilch im Haus** haben, kannst Du aber **normale Milch** hierfür "**verwendbar**" machen. Gib einfach **pro 500 ml Milch 2-3 TL (weißen) Essig** hinzu und **lasse sie ein wenig stehen** (ca. 30 min). Dann kannst Du sie wie **Buttermilch** verwenden. Ich habe das bereits ausprobiert und es hat wunderbar geklappt. :)



### Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf **200 °C** (Ober- und Unterhitze) vor.
2. Gib **Mehl, Natron, Zucker, und Salz** in eine große Schüssel.
3. Füge (falls Du möchtest) die **Rosinen** hinzu und vermische alles miteinander.
4. Mache nun **eine Mulde in die Mitte der Mehlmischung** und gib **einen Teil der Buttermilch** hinein.
5. **Mische die Zutaten ganz locker** (mit der Hand) zu einem **weichen Teig** und gib **nach und nach den Rest der Buttermilch** dazu. (Der Teig ist etwas feuchter als der Teig bei Scones, sollte jedoch nicht zu feucht sein. Ist der Teig zu feucht, gib noch etwas Mehl hinzu, ist der Teig zu trocken, gib noch etwas (Butter)milch hinzu.)
6. Gib den Teig auf eine **bemehlte Arbeitsfläche** und **knete ihn kurz sanft weiter** (nicht "überkneten").
7. Gib den Teig auf ein **bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech**.
8. **Forme ihn** zu einem **runden Laib** und **drücke ihn etwas flach**.
9. **Schneide** mit einem Messer **oben ein Kreuz** hinein und **steche** anschließend noch **mehrmals auf die restliche Oberfläche ein**.
10. Schiebe das Brot in den **vorgeheizten Ofen**. Die **Backzeit** beträgt **30 bis 40 Minuten**.
11. Nimm das **fertige Soda-Brot** anschließend aus dem Ofen und lasse es **auf einem Gitterrost abkühlen**. (Kleiner Tipp: Wenn die Kruste nicht ganz so hart werden soll, dann wickle das Brot zum Abkühlen in ein sauberes Geschirrtuch. Magst Du es lieber "knuspriger", kannst Du das Tuch auch einfach weglassen. ;) Schneide das Brot nicht zu früh auf, denn wenn es noch zu heiß ist, ist die Konsistenz evtl. noch etwas "pampig". Noch leicht warm kannst Du es aber nach Herzenslust essen.
12. **Schneide eine Scheibe ab**, schmier (gesalzene) **Butter** und/oder **Marmelade** drauf und **genieße es in vollen Zügen**. :) Yummy, es geht doch einfach nichts über ein **frisch gebackenes Brot**.

