

Ad

BROTBACKEN AUF IRISCHE ART!

Saftig-weiches Buttermilch-Brot aus Irland



Teilen

Save



Foto: bhofack2

Das weiche Innere des gold-braunen Buttermilch-Brotes ist von einer knusprigen Kruste umgeben!

Brot mal etwas anders: Ohne Hefe und Wartezeit, dafür aber mit Buttermilch und Natron. So geht das traditionell irische Buttermilch-Brot!

Zutaten für 1 Laib:

170 g Vollkornmehl

170 g Weizenmehl

1 TL Salz

1 TL brauner Zucker

1 TL Natron

290 ml Buttermilch

Zubereitungszeit:

20 Minuten (zzgl. 30 Minuten Backzeit)

Und so wird's gemacht:

- 01** Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Vollkornmehl mit dem Weizenmehl, dem Salz, dem braunen Zucker und dem Natronpulver in einer großen Schüssel vermischen.
 - 02** Im Zentrum der Schüssel eine Mulde formen und die Buttermilch dort hineingießen. Mit den Händen oder einer Gabel die Buttermilch den trockenen Zutaten unterheben und alles zu einem festen Teig verkneten. Bei Bedarf mehr Milch oder Mehl hinzugeben, der Teig sollte nicht an den Fingern hängen bleiben und leicht formbar sein.
 - 03** Auf einer bemehlten Unterlage den Teig zu einer Kugel kneten und ein wenig flach drücken. Mit einem Messer ein Kreuz in die Oberseite einschneiden und den Laib auf ein leicht bemehltes Backblech legen.
 - 04** Das Brot für etwa 30 Minuten backen. Den Laib mit Aluminiumfolie bedecken, falls er während der zweiten Hälfte des Backens zu dunkel wird. Um zu testen, ob das Brot fertig ist, leicht an die Kruste klopfen: Es sollte ein hohl klingendes Geräusch entstehen. Das durchgebackene Buttermilch-Brot 10 Minuten abkühlen lassen und am besten noch warm genießen – oder später im Toaster aufbacken.
-

Tipp: Sollten Sie die wichtige Zutat nicht zu Hause haben, können Sie **Buttermilch aus nur 2 Zutaten selbst machen!**

Außen knusprig, innen weich: Das **Buttermilch-Brot aus Irland** schmeckt leicht getoastet besonders gut! Die warmen Brotscheiben eignen sich dann perfekt für alle möglichen Aufstriche – süß und salzig! Kombinieren Sie zum Beispiel das frischgebackene Brot mit dieser selbstgemachten **Pflaumenmarmelade mit Zimt und Pflaumenwein**. Aber auch die herzhafteste **Knoblauchbutter** kann auf dem Brot genossen werden: Beim Frühstück, als kleine Mahlzeit zwischendurch oder als Begleitung beim Abendessen.