

Saftig-weiches Buttermilch-Brot aus Irland



Zutaten für 1 Laib:

170 g Vollkornmehl
170 g Weizenmehl
1 TL Salz
1 TL brauner Zucker
1 TL Natron
290 ml Buttermilch

- O1 Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Vollkornmehl mit dem Weizenmehl, dem Salz, dem braunen Zucker und dem Natronpulver in einer großen Schüssel vermischen.
- O2 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.
- O3 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.
- O4 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.