

# Irlandzki chleb sodowy

## Składniki:

250 g mąki pszennej (typ 450)

250 g mąki pszennej razowej (typ 2000)

350 ml maślanek

20 g masła

1 łyżeczka sody

1 łyżeczka soli



## Wykonanie:

Do miski wsypujemy wszystkie produkty sypkie, zaczynając od mąki pszennej i pszennej razowej, sól, sodę, i masło pokrojone w małą kostkę. Wymieszajmy chwilę łyżką składniki, żeby sól i soda rozproszyły się po całej mące. Następnie dodajemy maślanek i wszystko mieszamy łyżką, aż do połączenia się składników. Teraz dłońmi ugniatamy ciasto, do momentu gdy ciasto zrobi się jednolite. Robimy kulę i przekładamy na blaszkę z piekarnika, wysmarowaną margaryną. Lekko ugniatamy, aby wyszedł nam okrąg, o średnicy około 20 cm. Nacinamy żyłką lub ostrym nożem w kształt krzyża i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy około 30 – 35 min. Wyciągamy i studzimy na kratce.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

