



przepisy.pl

Soda Bread czyli Tradycyjny Irlandzki chlebek



Składniki:

- mąka - 200 gramów
- soda - 1 łyżka
- 1 łyżka syropu klonowego - 1 łyżka
- masło - 2 łyżki
- maślanka - 300 mililitrów
- cukier brązowy - 1 szklanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Soda Bread to prze pyszny Irlandzki chlebek który jest lekko słodkawy i rozplywa sie w ustach. Jest latwy do przygotowania i na prawde bardzo smakuje.
2. Nalezy przygotowac wieksza miske gdzie bedziemy mieszac skladniki. Nalezy wsypac make razowa i make zwykla i wymieszac. Następnie dodac po lyzce soli i sody oczyszczonej. Następnie dodac do mieszanki czubata lyzke syropu klonowego i dwie duze lyzki masla. Wszystko razem wymieszac dokladnie. Na sam koniec wsypac cukier brazowy i maslanke. Wszystko nalezy wymieszac tak by mialo jednolita konsystencje. Taki chlebek mozna urozmaicic slonecznikiem, pestkami z dynii lub rodzynekami. Ale to juz zalezy od was ja preferuje osobicie dodawac slonecznik.
3. Tak przygotowana mase wlozyc do uprzednio usmarowanej tluszczem i posypanej bulka tarta brytwanki i wstawic do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec ok 40 minut. Tak na marginesie to pieczenie jest na 'oko' w zaleznosci od piekarnika tak wiec zalecam sprawdzanie chlebka co jakis czas wykalaczka ;) PO wystudzeniu najlepiej smakuje taki chlebek ze swiezym maselkiem. Zycze smacznego

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl