

Irish Soda Bread



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **430 ml** jogurta

Priprema

Sjediniti brašno, so i sodu bikarbonu, pa dodati jogurt. Nježno spojiti sastojke, tek sa par pokreta. Jako je bitno NE mijesiti tijesto dugo, jer ce hljeb biti žilav. Na pobrašnjenu radnu plohu staviti tijesto, lagano oblikovati hljeb, pa staviti u pleh (premazan margarinom ili puterom i posut brašnom; ili obložen papirom za pecenje)! Tijesto zarezati, pa odmah staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C. Peci oko 30 minuta.

Pecen hljeb ostaviti 10-tak minuta prekriven, pa poslužiti.

Savet

Odlian, brzinski hljeb...gotov za nešto više od pola sata...