

Irish Soda Bread



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** sode bikarbune
- **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

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