

Vegetarische Rezepte

Braunes Sodabrot

Anzahl: 4 -6 Portionen

Gattung: Backen, Brot, Irisch, Vegetarisch

280 g	Vollkorn-Weizenmehl	1 Teel.	Backpulver
280 g	Weizenmehl	500 ml	Buttermilch (oder mehr)
1 Teel.	Natron (Bikarbonat)		Butter oder Margarine

Backofen auf 190° vorheizen (O/U). Backblech mit Butter oder Margarine einfetten.

Mehl, Natron und Backpulver in eine große Schüssel sieben. Kneten und dabei soviel Buttermilch hinzugeben, dass ein weicher Teig entsteht.

Teig auf einer bemehlten Fläche kneten, bis er geschmeidig ist. Eine 20 cm große Scheibe auf das Backblech legen, mit einem bemehlten Messer kreuzweise tief einschneiden.

Mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. 20 - 30 min backen, bis das Brot beim Klopfen hohl klingt.