

Tradiční sodový chléb - Soda Bread

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Hladká mouka 3 hrnek
- Kmín 2 lžíce
- Jedlá soda 1 lžička
- Sůl 3 lžička
- Podmáslí 1 hrnek
- Rozinky 1 balíček

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ze všech přísad vypracujte těsto. Můžete z něj vypracovat větší bochníček, vložit ho do chlebičkové formy nebo vytvarovat několik menších bochánků, které se na povrchu nařezávají do kříže. Troubu přehřejte na 250 °C a chléb dejte péci, až kůrka hezky zezlátne a zpevní. Chléb je hotový za 25 až 35 minut podle velikosti, když na poklep takzvaně zvoní.