

Dublin Soda Bread

Toplam 80 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~220 kcal

Açılış 5/10

İrlanda soda bread, ayran ve karbonatla mayasız abaran, dışı kalın kabuklu ve içi yumuşak hızdır köy ekmeğidir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1.8 su bardağı Ayran
- 1 tatlı kaşığı Karbonat
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılı

1. Un, karbonat ve tuzu geniş kaptaki karıştırın.
2. Ayran ekleyip hamuru sadece toparlanana kadar yoğurun.
3. Hamura yuvarlak şekil verip üstüne derin çarpın.
4. 200°C fırında 30-35 dakika kabuk sertleşene kadar pişirin.
5. Ekmeği tel üzerinde 15 dakika dinlendirip dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak ekmeğin sertleşmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağı reçel veya çorba yanında dilimleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt