

Chleb irlandzki na maślance



Składniki

250 g - mąka pszenna

150 g - mąka pszenna

razowa

100 g - mąka owsiana

420 ml - maślanka

1 łyżeczka - sól

1 łyżeczka - soda

Opis wykonania

Bardzo prosty chleb na maślanke, można go przygotować z mąki pszennej lub pomieszać tak jak w tym przepisie mąkę pszenną, razową i owsianą.

Mąkę wymieszać w misce z solą i sodą, dodać maślanke, połączyć składniki, przełożyć na blat posypany mąką razową. Uformować okrągły bochenek, oprószyć mąką razową, zrobić 4 nacięcia nie nacinając środka. Chleb przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, piec 30 minut w 200 stopniach, wystudzić na kratce.