

7. Irish Soda Bread (il pane irlandese lievitato solo con il bicarbonato di sodio) - 16 gennaio 2018

Ingredienti

230 gr di farina 0 viviverde Coop
230 gr di farina integrale biologica viviverde Coop
2 cucchiaini di zucchero di canna sloop da c
2 dl di latte
250 gr di yogurt magro naturale coop
2 cucchiaini di bicarbonato
1/2 cucchiaino di sale fino

Procedimento

In una ciotola ponete le due farine, il sale, il bicarbonato setacciato e lo zucchero.

In un pentolino scaldate il latte poi aggiungete lo yogurt e girate bene per amalgamarlo .

Unite la miscela di latte e yogurt alle farine versandolo a filo. Lavorate gli ingredienti con una spatola fino ad ottenere un composto omogeneo. Rivestite con carta forno uno stampo da plumcake e versateci l'impasto. Infornate a 180 per circa 40 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare il pane su una gratella. Servitelo a fette tostate con burro e marmellata.