

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Sodabrot

Koch: Christian Göttfried

Zutaten

(4 Personen)

Für das Brot

- 600 g Vollkornmehl
- 180 g Weizenmehl (glatt)
- 2 TL Natron (Backsoda)
- 1 TL Salz
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 600 ml Buttermilch
- Olivenöl zum Bestreichen
- 1-kg-Brotbackform

Für den Belag

- gesalzene Butter
- frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für das Brot das Weizenmehl und das Natron in eine Schüssel sieben. Dann das grobe Vollkornmehl, das Salz und den braunen Zucker dazugeben und gut verrühren. Danach das Olivenöl und die Buttermilch beimengen und 2 Minuten mit dem Kochlöffel gut verrühren.
2. Nun eine Brotbackform leicht mit Olivenöl bestreichen, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Rohr bei 180° C Umluft etwa 45 Minuten backen, bis es braun ist.
3. Das heiße Brot aus dem Rohr nehmen, aufschneiden und mit gesalzener Butter und frischem Schnittlauch noch warm genießen.