

White Soda Bread

- 625 g de farine blanche
- 1 cuill. à café (généreuse) de bicarbonate de soude
- 1 cuill. à café de sel
- environ 450 ml de babeurre

*P*réchauffez le four à 200°C. Mélangez la farine, le sel et le bicarbonate de soude dans un saladier. Ajoutez ce qu'il faut de babeurre pour que la pâte soit souple. Farinez vos mains et le plan de travail et pétrissez doucement la pâte le temps qu'elle devienne lisse. Donnez-lui la forme d'une galette de 4 cm d'épaisseur. Prenez un couteau effilé et bien fariné et incisez profondément le dessus en croix. Placez le pain sur une plaque et faites-le cuire au four pendant 40-45 minutes. Pour voir si le pain est cuit, tapotez-en le dessous, il doit sonner creux. Laissez-le refroidir sur une grille, en l'enveloppant d'un linge de lin ou de coton, si vous voulez que sa croûte soit molle. Mangez ce pain le jour-même.



Pour 1 pain

Temps de préparation: 5'

Temps de cuisson: 40-45'

Niveau: ●●

Goût: ●●

Kcal (par portion): 307

Protéines (par portion): 9

Lipides (par portion): 3

Apport nutritionnel: ●●●

