

PANE IRLANDESE

Ingredienti

450 gr di farina integrale di frumento

175 gr di farina bianca normale

1 cucchiaino raso di bicarbonato di sodio

1 cucchiaino di sale

circa 450 ml di latticello o buttermilk o se non li trovate al supermercato la stessa quantità di yogurt o panna acida

Procedimento

Mescolate le farine, il bicarbonato e il sale in una terrina.

Aggiungere il latticello (o i suoi sostituti). Infarinatevi le mani e lavorate

l'impasto in modo leggero e rapido fino a quando non diventa liscio.

Mettere l'impasto in uno stampo da plumcake imburrato e cuocere a 200° per 40/45 minuti.

Per assicurarsi che il pane sia cotto al punto giusto, battetelo leggermente sul fondo e accertatevi che risuoni cavo.

