Irish Soda Bread (Irsk sodabrød med rosiner)



Ingredienser

- ♥ 420 g hvetemel
- ♥ 250 g sukker
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 1 ss bakepulver
- ♥ 100 g kaldt smør
- ♥ 3,5 dl kulturmelk
- ♥ 0,5 dl kremfløte
- ♥ 150 g rosiner

Fremgangsmåte

Sett til side 20 gram av hvetemelet til utbakingen. Ha resten av hvetemelet i en food processor sammen med sukker, natron og bakepulver. Bland dette godt sammen.

Tilsett kaldt smør i terninger. Kjør dette raskt sammen slik at smøret fordeler seg fint i det tørre. (Du kan alternativt smuldre smøret i det tørre med fingrene. Det gjør ikke noe om det blir noen små smørklumper igjen i melet.) Ha dette over i en bakebolle.

Bland sammen kulturmelk og kremfløte. Ha dette i bollen med det tørre. Bruk nå hendene til å kna deigen raskt sammen. Den blir veldig klissete.

Tilsett rosinene og kna dem raskt inn i deigen.

Ha resten av melet på bakebordet og ha den klissete deigen over på bordet. Bruk lette bevegelser med hendene til å forme deigen til en rund ball (ha også mel på

hendene).

Finn frem en ildfast form, springform eller panne som tåler stekeovn (26 cm i diameter). Smør den godt med smør. Legg deigen i formen. Bruk en skarp kniv til å skjære et karakteristisk, dypt kryss i midten av bollen.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca. 55 minutter (se tips).

Avkjøl i ca. 15 minutter før du skjærer i brødet. Serveres nystekt i tykke skiver med smør på.

Tips

♥ Det er om å gjøre å kna minst mulig i deigen. Bare akkurat nok til å få den jevn. Bruk hendene og ikke elektrisk maskin til dette, ellers kommer deigen til å bli seig, og det gir tung og kompakt kake.

♥ Det er meningen at denne deigen skal blir løs og klissete. Ikke fall for fristelsen til å tilsette mer mel, men ha som nevnt litt mel på bakebordet og på hendene slik at du klarer å forme den klissete deigen til en ball. Det er normalt at deigen utvider seg under stekingen.

♥ Følg med underveis i stekingen. Dersom kaken ser ut til å bli for mørk på toppen, kan du dekke over med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden. Det ferdigstekte brødet skal ha en gyllenbrun overflate. Sjekk med kakenål at brødet er gjennomstekt i midten før du tar det ut av ovnen.

♥ Irish Soda Bread smaker best samme dag og aller best helt nystekt.

♥ For flere irske oppskrifter, se for eksempel **Barmbrack (Irsk rosinbrød)**, **Irish Coffee** og **Kjøttgryte med Guinness (Irish Beef Stew)**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/irish-soda-bread-irsk-sodabrod-med-rosiner