



PAN DE SODA IRLANDÉS

INGREDIENTES

- 250g de harina de trigo
- 250g de harina integral
- 1 cdta de sal
- 1 cdta de bicarbonato
- 420ml de leche
- 30ml de zumo de limón

PREPARACIÓN

1. Vierte la leche y el zumo de limón en un recipiente, mezcla con una cuchara, y deja reposar 10 min. Debe quedar como leche cortada, con grumos.
2. Precalienta el horno a 200C. Espolvorea una bandeja de horno con harina y reserva
3. En un bol grande, mezcla primero los ingredientes secos y añade después la leche. Sigue mezclando hasta conseguir una masa homogénea. La masa es pegajosa y líquida.
4. Trabajando lo más rápido posible, vierte la masa sobre la bandeja. Espolvorea más harina por encima, e intenta formar una bola.
5. Realiza un corte en forma de cruz, de unos 3cm de profundidad sobre la superficie de la masa.
6. Hornea 25-35 min a 200C. Deja que se enfríe antes de servir

Gemma del Olmo - Cooking at home