



Irish Soda Bread

Ce qu'il vous faut pour une boule de pain:

450g de farine T890

1/4 cuiller à café de sel

1 cuiller à soupe de sucre en poudre

250ml de lait Ribot

1 cuiller à café de bicarbonate de soude

Vous préchauffez votre four à 180°.

Dans le bol du robot, vous mettez la farine avec le bicarbonate et le sel. Vous mélangez avec le crochet. Vous ajoutez le sucre. Vous mélangez et tout en mélangeant, vous ajoutez le lait peu à peu. Lorsque la pâte est pétrie (mais pas trop attention: le pain doit rester granuleux), vous faites une boule que vous déposez sur une plaque recouverte d'un peu de farine. Vous coupez la surface du pain d'une profonde entaille en croix (environ la moitié de l'épaisseur du pain). Vous aspergez très légèrement d'eau et vous enfournez avec un petit récipient rempli d'eau. Vous laissez cuire 30 à 40 mn selon votre four.

<http://moussetic.canalblog.com>

