



Soda Bread

Un pain rapide et délicieux d'origine anglo-saxonne.

500 g de farine

1 c.c. de sel

1 sachet de poudre à lever (pour les biscuits)

4.5 dl d'eau minérale gazeuse (**important!**)

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier jusqu'à obtenir une masse compacte et plus ou moins régulière.

Mettre la pâte dans un plat pyrex ou un moule à cake.

Ne pas laisser reposer ni lever la pâte, mais la mettre directement au four.

Cuire 30 minutes à 200 degrés avec un récipient d'eau à côté pour que la croûte ne soit pas trop dure, ou cuire 1 heures dans une cocotte fermée (plat pyrex avec son couvercle)

Il existe d'autres variantes avec du beurre, du lait, du babeurre...

Nous les testerons prochainement.