

# Irish Soda Brot mit Cheddar und Bacon



## Einkaufsliste:

470g Mehl (Typ 550 oder 1050)  
1TL Zucker  
1EL Natron  
1TL Meersalz  
370ml Buttermilch oder Milch mit  
1TI Zitronensaft  
100g Bacon/Schinkenwürfel  
100g Cheddar (fein gewürfelt)  
1TI fein gehackten Rosmarin  
Nach Belieben 1TL  
Knoblauchpulver

## **Außerdem:**

Etwas Mehl für die Arbeitsfläche  
Etwas Butter zum Einreiben

## So wird's gemacht

Backofen auf 230°C Umluft vorheizen. Schinkenwürfel kross anbraten. Mehl, Natron, Salz, Kräuter, Zucker und Knoblauchpulver vermengen. In die Mitte die Buttermilch/ oder Milch mit Zitronensaft geben. Mit einem Rührgerät oder den Händen vermengen. Zum Schluss die Schinkenwürfel und den Käse hinzugeben, weiter vermengen bis ein homogener Teig entsteht. Mehl auf die Arbeitsfläche geben, Teig noch einmal kurz auf der Arbeitsfläche durchkneten, er sollte weich aber nicht zähflüssig sein, ggf. etwas mehr Mehl hinzufügen. Hände mit etwas Butter einreiben, Brotteig noch einmal kurz kneten und in eine passende Ofenform geben, das Brot sollte noch gut in die Höhe gehen können.

Brot bei 230°C Umluft 15 Minuten backen. Dann den Ofen auf 190°C herunterstellen und Brot nochmals etwa 40 Minuten backen. Auf das Brot klopfen, hört es sich leicht hohl an, ist es fertig. Brot noch 5 Minuten im ausgestellten Ofen ruhen lassen.

Für die Butter alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen, mit Salz abschmecken und mit dem Brot servieren.

Kräuterbutter  
100g weiche Butter  
2EL Olivenöl  
2 TL gehackte Petersilie  
1TL Knoblauchpulver  
Salz nach Belieben