

Sodabrot

500 g	Weizenmehl
1 TL	Salz
1 TL	Natron
1 TL	Zucker
½ l	Buttermilch

1. Backofen einschalten: **200 °C** Umluft
2. Mehl, Salz, Natron und Zucker in eine Schüssel geben und vermischen.
3. Buttermilch dazu gießen und mit dem Mixer/Knethaken sofort einen Knetteig bereiten, da Natron und Buttermilch schnell aufgehen.
4. Den Teig mit einem Schaber in der Schüssel zu einem Klumpen formen und diesen dann auf das Backblech (mit Backpapier ausgelegt) kippen, ggf. anschließend mit **bemehlten** Händen etwas nachformen.
5. Den Laib mit einem bemehlten Messer über Kreuz einschneiden
6. Sofort in den vorgeheizten Backofen schieben und bei **200 °C** (Umluft) **43 Minuten** backen
7. Das Brot ist gar, wenn es beim Beklopfen von unten hohl klingt.
8. Nach dem Backen das Brot sofort in ein Küchentuch einschlagen, damit die Kruste nicht aushärtet.

Mehl-Mischung für „dunkles“ Sodabrot:

300 g	Weizenmehl
150 g	Weizenvollkornmehl oder Roggenmehl
100 g	Köllns Kernige Haferflocken