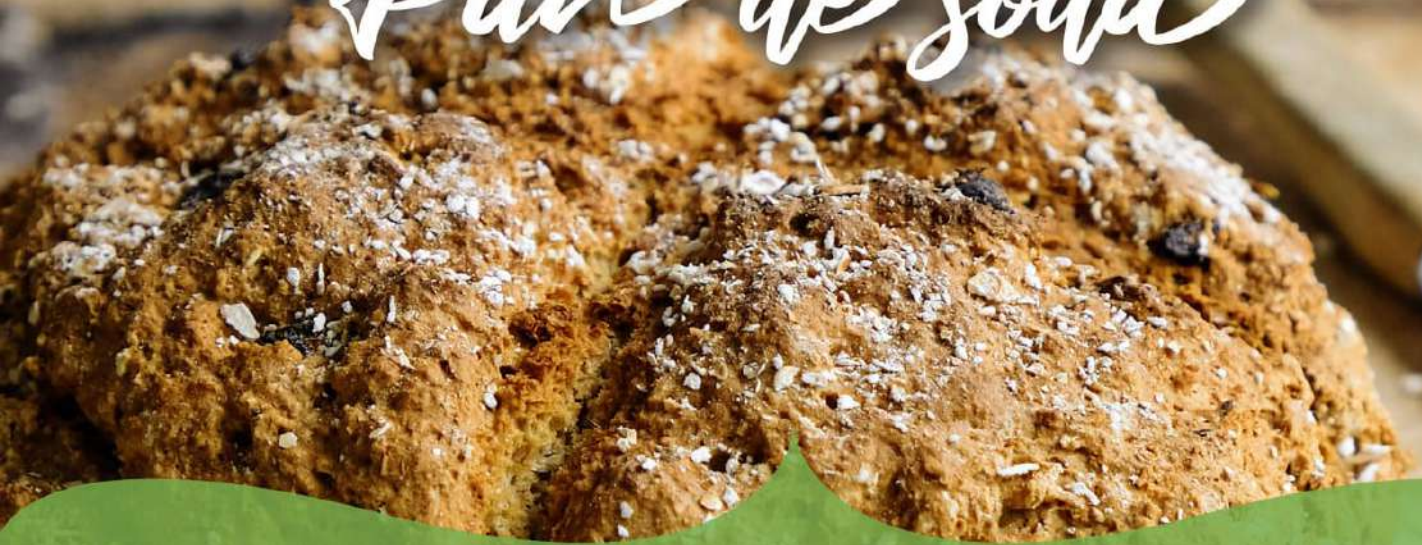


Tim O'Sullivan

# *Pan de soda*



250g de harina integral  
220g de harina de trigo  
1 cucharadita de bicarbonato  
2 cucharaditas de levadura en polvo  
280ml de leche buttermilk (leche + 2 y ½ cucharadas de limón)  
1 huevo

Irlanda 

# Preparación



- Precalienta el horno a 190°C
- Mezcla las harinas, sal, bicarbonato y levadura en un bol. Añade la buttermilk y un huevo batido a la mezcla.
- Amasa sobre una superficie con un poco de harina hasta que esté suave. Haz una forma redonda y coloca la mezcla en un recipiente redondo. Haz una cruz en la parte de arriba del pan y colócalo en el horno durante 35-40 minutos.
- Sírvelo calentito con un poco de mantequilla.