



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Irish soda bread au muesli

Le soda bread est un pain traditionnel irlandais réalisé sans levure, sans machine à pain en 45 minutes chrono. Il contient du bicarbonate de soude, ce qui lui vaut son nom de soda bread. Je vous en ai déjà donné des recettes : [nature](#) et [aux cranberries](#). Celui-ci est au muesli aux fruits. Il est délicieux au petit-déjeuner ou au goûter.



INGRÉDIENTS :

250 g de farine blanche
250 g de farine complète
150 g de muesli aux fruits
25 g de beurre
2 c à c de bicarbonate de soude
1 c à c de sel
500 ml de lait fermenté
3 c à s de miel

PRÉPARATION :

Mélanger tous les ingrédients secs. Y ajouter le beurre et le lait fermenté. Bien mélanger dans le robot ou à la main.
Verser dans un moule rond de 20 cm. Faire une croix sur le dessus avec un couteau (même si la pâte semble molle).
Enfourner pour environ 40 minutes.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>