Brood & bakken / Ierland

Frisdrankbrood



Brood op bicarbonaat en karnemelk, zonder gist en zonder rijzen. Drie minuten vanaf het mixen tot de oven.

Tijd 55 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 350 g gewone bloem
- ☐ 150 g Volkorenmeel
- ☐ 400 ml Karnemelk
- ☐ 1 theelepel natriumbicarbonaat
- ☐ 1 theelepel zout
- ☐ 2 eetlepels havermout – voor de bovenkant

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven vooraf voor op 220 °C. Het brood moet er na het mengen direct in; het kan niet wachten.

02 Meng beide bloemsoorten, het bicarbonaat en het zout in een kom en roer goed zodat de frisdrank zich gelijkmatig verspreidt.

03 Giet de karnemelk erbij en meng met een mes of met je hand tot het een geheel wordt. Het deeg is plakkerig en ongelijkmatig, wat klopt.

04 Leg het op een met bloem bestoven bakplaat, vorm er een rond brood van en snij een diep kruis, bijna tot aan de bodem.

05 Strooi de haver erover en bak een kwartiertje op 220 °C, daarna dertig minuten op 190 °C.

06 Een afgewerkt brood klinkt hol als er op de bodem wordt getikt. Laat het minstens een uur op een rooster afkoelen: heet sodabrood snijdt niet.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Jim Lukach / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / soda-bread