

Soda brood / Soda bread



Boodschappenlijstje

170 gram volkoren meel
170 gram zelfrijzend bakmeel
1/2 theelepel zeezout
1/2 theelepel bicarbonate of soda
290 ml karnemelk

Zo maak je Sodabrood

Doe de twee soorten meel in een grote kom met zeezout en bak-soda en roer het door. Voeg de karnemelk aan het meelmengsel toe en vouw alles in elkaar met een houten spatel, Dit is even hard werken maar soda brood wordt niet gekneed.

Verwarm de oven voor op 200°C

Vet de bakplaat licht in en bestrooi hem dun met meel.
Als je voelt dat het deeg samenhang krijgt vorm je er met beide handen een bal van.
Leg het brood op de bakplaat en snij met een scherp mes een kruis in het brood.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak het brood in +/- 30 minuten gaar. Klop op de onderkant van het brood om te controleren of gaar is, het moet hol klinken. Laat het Soda brood helemaal of iets afkoelen op een rooster.

Soda brood kun je warm of koud eten, liefst met boter en jam

Soda brood / Soda bread



Shopping list

170 gram wholemeal flour
170 gram self raising flour
1/2 teaspoon sea salt
1/2 teaspoon bicarbonate of soda
290ml buttermilk

How to Make Soda Bread

Put the two types of flour in a large bowl with sea salt and baking soda and stir.
Add the buttermilk to the flour mixture and fold it all together with a wooden spatula.
This is a bit of hard work, but Soda bread is not kneaded.

Preheat the oven to 200°C

Lightly grease the baking sheet and sprinkle it thinly with flour.
When you feel the dough starting to come together, shape it into a ball with both hands.
Place the bread on the baking tray and cut a cross into the bread with a sharp knife.

Slide the baking sheet into the middle of the oven and bake the bread for app. 30 minutes.
Tap the bottom of the bread to check if it is done; it should sound hollow.
Let the Soda bread cool completely or slightly on a wire rack.

Soda bread can be eaten hot or cold, preferably with butter and jam