

Soda brood / Soda bread



De boodschappen

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

Sodabrood wordt gebakken zonder gist dus is het supersnel klaar. Zo word dit type brood ook genoemd 'Quick bread'. Het rijsmiddel is bicarbonate of soda (of baking soda). Zo maak je het.

Doe het meel, zeezout en de baking soda in een grote kom en voeg de karnemelk aan het meelmengsel toe.

Roer alles door elkaar met een houten lepel, dit is even zwaar werk maar het is de moeite waard!

- Soda brood wordt niet gekneed, druk het even snel met je handen samen.
- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Leg bakpapier op de bakplaat in het midden van de oven.

Als het deeg samenhangend is vorm er dan een bol van.

Strooi wat meel op bakpapier en plaats het brood erop.

Snij met een scherp mes een kruis in het brood.

Bak het brood in ongeveer 30 minuten gaar en mooi bruin.

Klop op de onderkant om te controleren of het brood gaar is, het moet hol klinken.

Laat het soda brood helemaal afkoelen op een rooster.

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

Soda bread is baked without yeast so it is made really quickly. That's also what this type of bread is called 'Quick bread'. The raising agent is bicarbonate of soda (or baking soda). Here's how to make it.

Place the flours, sea salt and baking soda in a big bowl.

Add the buttermilk to the the flour mixture too.

Stir everything together with a wooden spoon, this is a hard task but keep at it, it's worth the trouble!

- Soda bread should not be kneaded, press it quickly together by hand.
- Preheat the oven to 200 ° C.
- Place parchment paper on the baking tray in the middle of the oven.

When everything is well combined shape a ball from the dough.

Sprinkle flour on parchment, lay the bread on it.

Cut a cross on top of the bread with a sharp knife.

Bake the bread for approximately 30 minutes until nice and brown.

Test if the bread is done by tapping the bottom, it should sound hollow.

Leave the soda bread to cool completely on a wire rack.