

## Soda bread

Deze week het recept voor "soda bread", dit is een brood vooral bekend in Ierland, gemaakt met behulp van baking soda in plaats van gist.

400 gram meel / bloem, wij gebruikten een mengsel van 300 gram meel (tarwe of spelt) en 100 gram bloem (bijv. roggebloem)  
1 theelepel (bakkers)zout  
1,5 theelepel bakingsoda=koolzuur=natriumbicarbonaat  
300-350 ml karnemelk.

Verwarm de oven voor op 230 C

Roer het meelmengsel, zout en de bakingsoda door elkaar in een ruime kom. Meng het goed en maak in het midden een kuiltje.

Giet er 300 ml karnemelk bij en roer losjes van binnen naar buiten tot een samenhangend deeg.

Probeer zo min mogelijk te kneden, het deeg moet luchtig blijven. Voeg de rest van de karnemelk toe als het mengsel te droog is.

Leg het deeg in vorm (Rond of een ovaal) op een bakblik en kerf het aan de bovenkant met een mes kruislings in.

Bak het brood in 40 min gaar, breng de ovenstand na 15 min terug naar 200 C .

Als het brood hol klinkt als je erop klopt, dan is het gaar.