Iers sodabrood

Ingrediënten

300 g Koopmans Patentbloem Kristal
150 g Volkorenmeel
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Baksoda
1 snufje(s) Zout
400 ml Karnemelk

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 230°C / hetelucht 220°C).

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2. Iers sodabrood deeg maken

Doe het **volkorenmeel (150 g)**, **bloem**, **zout (1 snufje)** en **baksoda (1 tl)** in een kom en meng dit goed door elkaar. Maak een kuiltje in het midden, schenk de **karnemelk (400 ml)** er in en roer alles goed door.

Kneed het deeg voor het Iers Sodabrood zo kort mogelijk. Het moet een stevig, bijna droog deeg worden, maar moet wel goed aan elkaar plakken. Is het sodabrooddeeg te droog voeg dan nog een klein scheutje karnemelk toe. Is het te plakkerig, voeg dan nog wat bloem toe.

3. Iers soda brood bakken

Doe het Iers sodabrood deeg op de bakplaat en maak een ronde schijf van ongeveer 2,5 cm dik.

Zet de bakplaat in de oven en bak het Iers sodabrood ongeveer 20 minuten.

Verlaag de oventemperatuur naar 200˚C en bak het Iers sodabrood nog 10-15 minuten. Hou het brood goed in de gaten. Als het Iers soda brood te bruin is, leg dan een stuk aluminiumfolie op de bovenkant.

Haal het Iers sodabrood uit de oven en laat het goed afkoelen op een rooster.

> ### Extra lekker sodabrood
> Maak het Iers sodabrood extra lekker met Parmezaanse kaas. Meng 150 g Parmezaanse kaas door het brooddeeg en strooi nog wat over de bovenkant van het brood.