

Ingrediënten

300 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
150 g (gram) Volkorenmeel
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Baksoda
1 snufje 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. lers soda brood bakken

Doe het lers 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 lers sodabrood ongeveer 20 minuten.

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

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

Extra lekker sodabrood

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