



IERS SODABROOD

Een sodabrood is een brood dat géén gist of desem bevat, maar dat zijn luchtigheid te danken heeft aan de toevoeging van baking soda (baksoda). Naast baksoda, meel en zout bevat het karnemelk of yoghurt. Het zuur van de karnemelk of yoghurt gaat een reactie aan met de baksoda waardoor koolzuur ontstaat en het meel rijst. Het is een eenvoudig te bereiden brood. Bron: RutgerBakt



Vorbereiding: 10 min. Bereiding: 40 min.

Ingrediëntenlijst (basis sodabrood)

- 500 gram Lelie's Tarwebloem (of 375 gram Lelie's Volkoren Tarwemeel en 125 gram Lelie's Tarwebloem)
- 8 gram zout
- 1½ tl baking soda
- 400-500 ml karnemelk
- 1 ei, optioneel

Bereiding

- Meng de bloem met het zout en baking soda kort door.
- Voeg de karnemelk toe en meng alles tot een samenhangend geheel. Dit deeg blijft plakkerig, dus het is handig om een deegkrabber te gebruiken. Dit deeg mag niet te lang gekneet worden.
- Verwarm de oven voor op 230°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Vorm op een bebloemd werkblad een bol van het deeg. Leg deze op de met bakpapier beklede bakplaat en druk hem iets plat.
- Snijd met een scherp mes een kruis van ongeveer 1½ centimeter diep in de bovenkant van het brood.
- Bak het brood in 35 tot 45 minuten goudbruin en gaar op 200°C. Het brood is gaar als het hol klinkt als je er aan de onderkant op klopt.
- Laat het sodabrood ingepakt in een schone theedoek afkoelen om te voorkomen dat het te hard wordt.
- Eet het sodabrood lauwwarm of afgekoeld, maar het liefst wel op de dag dat het gebakken is.

Tot Slot

- Je kunt volop variëren door verschillende meelsoorten en/of zaden toe te voegen. Bijvoorbeeld sesamzaadjes. Bestrooi het deeg dan met wat sesamzaadjes voor het bakken.