

# Iers Soda Brood door Irene Roor

## Ingrediënten:

- 265g volkoren tarwebloem (fijn of grof gemalen)
- 265g tarwebloem
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel (bak)soda
- 30g koude boter
- 1 ei
- 400ml karnemelk
- Optioneel: 1 eetlepel havermout



## Instructies:

- 1) Verwarm de oven voor op 215 °C.
- 2) Mix de bloem, zout en baksoda samen in een grote kom. Voeg de boter in kleine stukjes toe en wrijf het in het bloemmengsel met je vingertoppen tot het lijkt op broodkruimels.
- 3) In een aparte kom, klop het ei en de karnemelk samen.
- 4) Maak een kuiltje in het midden van de droge ingrediënten en giet de natte ingrediënten in het bloemmengsel.
- 5) Breng de droge ingrediënten (bloemmengsel) en de natte ingrediënten (eimengsel) samen tot een los deeg. Het deeg moet vrij zacht zijn, maar niet te plakkerig.
- 6) Bestuif een werkvlak met bloem en breng het deeg samen tot een ronde vorm (4 cm dik, ongeveer 20 bij 20 cm breed).
- 7) Plaats op een bakplaat dat ruim bestrooid is met bloem.
- 8) Snijd het brood op de bovenkant, maak een diep kruis bovenop.
- 9) Bestrijk het brood met het overgebleven beetje karnemelk en ei mengsel en verspreid de havermout op de bovenkant (zie de foto).
- 10) Bak het brood de eerste 15 minuten op 215 °C, draai daarna de temperatuur van de oven naar beneden op 200 ° C en bak het brood voor 30 minuten. (samen 45 min)

Als je klaar bent, zal het brood enigszins hol klinken wanneer je tikt op de bodem van het brood. Haal het brood van de bakplaat af en leg het op een rooster om af te koelen.

Heerlijk om te serveren met boter en/of jam!

Geniet ervan,  
Irene Roor  
E: [irene.roor@om.org](mailto:irene.roor@om.org)

*Iers recept in het Engels lezen en een uitstekend filmpje bekijken met alle stappen:*

<http://www.biggerbolderbaking.com/irish-soda-bread/>

P.S. Er zijn verschillende recepten te vinden op het internet zonder het gebruik van ei en boter. Bijvoorbeeld via: [http://www.bbc.co.uk/food/soda\\_bread](http://www.bbc.co.uk/food/soda_bread)