

Ingrediënten

- 350 gr patentbloem
- 100 gr volkorenbloem
- 1 tl zout
- 1 tl baking soda
- 430 ml karnemelk
(of 400 ml havermelk en 1 tl citroensap voor de vegan versie)



Recept

1. Verwarm de oven voor op 200 graden (heteluchtoven).
2. Doe de patentbloem, volkorenbloem, zout en baking soda bij elkaar in een ruime kom en meng met een garde door elkaar.
3. Giet de karnemelk erbij en roer met een mes goed door elkaar.
4. Pak het deeg met je handen op en leg het als een bol op een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Bestuif het brood lichtjes met wat patentbloem.
6. Schuif de bakplaat in de oven en bak het in 40 minuten gaar en mooi bruin.

Bron

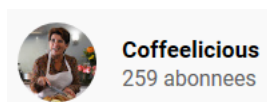


Hoi, welkom op mijn foodblog Mariëlle in de Keuken! Ik ben Mariëlle uit Dordrecht. In mijn vrije tijd ben ik vaak in de keuken te vinden, om een lekker gerecht te koken of iets te bakken.



<https://marielleindekeuken.nl/2019/03/24/soda-bread-recept-chef-joan-coffeelicious>

Origineel van :



<https://www.youtube.com/watch?v=nDVMWu9Bdd0>

Info Martine Lycke 20/05/2020

Gemaakt met:

350 g bloem
100 g volkoren bloem
1 tl zout
1 tl baking soda
430 ml karnemelk - > gemaakt met 400 ml
sojamelk en 1 tl citroensap

Fotos

