

Uit de keuken van Levine: Irish Soda Bread

3 minuten



Irish Soda Bread is een 'quick bread', waar geen gist aan te pas komt. In plaats van gist wordt baking soda in combinatie met karnemelk gebruikt om het brood te laten rijzen. De basisingredienten zijn bloem of volkorenmeel, baking soda, zout en karnemelk en er kunnen ook rozijnen, krenten, noten en andere smaakmakers aan worden toegevoegd. Voor het bakken wordt het ingesneden in de vorm van een kruis. Er zijn een paar theorieën over het waarom van dit kruis. De een zegt dat het is om het kwaad te verjagen, de ander zegt dat het een veel eenvoudiger reden heeft, namelijk om als het gebakken is, beter in stukken te kunnen snijden. Wie het weet mag het zeggen.

Op het internet zijn echt honderden recepten te vinden voor Irish Soda Bread. Dit vind ik zelf een heel lekker recept, gevonden op [Andrea's Recipe Box](#). Moet er wel bij zeggen dan je van gekledder moet houden. Het beste kan je dit deeg met de hand maken, het hoeft echt maar heel even gekneed te worden. Als je het te veel kneed wordt het brood namelijk taai.

Irish Soda Bread

- 540 gram patentbloem
- 1 theelepel zout
- 3 theelepels bakpoeder
- 1 theelepel baking soda
- 50 gram suiker
- 225 gram krenten of rozijnen
- 57 gram koude ongezouten boter, in stukjes
- 1 ei, los geklopt
- 420 ml karnemelk
- 1 eetlepel melk
- suiker om te bestrooien

Verder heb je nodig

- grote kom
- pollepel of siliconen spatel
- 2 springvormen van 20 cm Ø

Verwarm de oven voor op 195 °C. Als je donkere springvormen gebruikt verwarm de oven dan voor op 180 °C. Meng de bloem, zout, bakpoeder, baking soda en suiker door elkaar in de grote kom. Verdeel de boter in klontjes over het bloemmengsel en snijd met twee messen tot de grootte van een erwt. Roer de rozijnen erdoor. Klop het ei door de karnemelk en voeg aan het bloemmengsel toe. Blijf roeren totdat alles gemengd is. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkplek. Kneed maximaal 1 minuut. Als het te erg kleeft gebruik dan wat extra bloem. Verdeel het deeg in twee gelijke stukken en maak van ieder stuk een bal. Doe iedere bal in een ingevette springvorm.

Maak een kruis bovenop en bestrijk met melk en bestrooi met suiker. 35 - 40 minuten bakken op de middelste richel van de oven. Verwijder de springvorm en laat de broden afkoelen op een rooster. Het kan heel goed ingevroren worden.



Eet smakelijk!