

Traditioneel Iers Soda Brood

Aantal Personen	8-10
Hoeveelheid	1 brood per 8-10 personen
Ingrediënten	450 gram tarwebloem 1 afgestreken theelepel baksoda 1 volle theelepel bakpoeder 1/4 theelepel zout 25 gram zachte margarine 1 ei losgeklopt 250 mililiter (karne*)melk

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Zeef de droge ingrediënten boven een grote kom. Voeg de margarine en het ei,(karne)melkmengsel toe en roer tot er een los deeg is ontstaan. Leg het deeg op een bebloemde ondergrond en kneed het tot het soepel aanvoelt. Vorm een rond brood van het deeg dat +/- 5 centimeter hoog is. Snijd met behulp van een scherp mes een diep kruis in de bovenkant van het deeg. Bak het brood in de hete oven in 30-40 minuten goudbruin en gaar. Laat op een rooster afkoelen.

*Als je niet van een zurig brood houdt kun je ook gewone melk gebruiken.