

Iers karnemelkbrood (snelklaar)

Benodigdheden

- 450 gr volkoren meel
- 1tl zout
- 1 grote tl natriumbicarbonaat of soda bakpoeder
- 400 cl karnemelk

Bereiding

Zet de oven aan op 240° C.

Neem een kom en doe het meel, zout en de natriumbicarbonaat er in.

Meng de ingrediënten goed door elkaar.

Giet in het kuiltje de helft van de karnemelk en voeg geleidelijk de rest van het vocht toe.

Roer en kneed het met de hand door tot er een smeug deeg ontstaat dat niet meer plakt. Maak van het deeg een halve ovale bol, die je op een ingevette ovenplaat legt.

Voor je het deeg in de oven zet, maak je er een kruisvormige insnijding in. Deze insnijding mag diep zijn. Ze helpt het brood bij het rijzen in de oven.

Laat het deeg 30 tot 35 minuten in de oven.

Om te weten of het brood gaar is, kan je er best op kloppen. Een gaar brood geeft een holle klank.

Laat het even afkoelen op een rooster.

Je kunt ook krenten, rozijnen, gedroogde cranberries/tomaten, olijven of stukjes noten aan het deeg toevoegen.