

Irish Soda Bread recept van Korenmolen De Hoop te Sumar

www.dehoopsumar.nl menu: Recepten



Het bijzondere aan dit brood is

dat je geen gist gebruikt, maar zuiveringszout en karnemelk op kamertemperatuur. Die twee ingrediënten reageren op elkaar waardoor het deeg vooral in de oven rijst. Er gaat dus geen langdurig rijsp proces buiten de oven aan vooraf. Het deeg is in een handomdraai gemaakt en kan zo de oven in. Na een goed uur staat het brood uit te dampen op een rooster, het is dan een hele kunst om er vanaf te blijven!

De Ieren maken een doordeweekse versie van het brood, waarbij onderstaande ingrediënten m.u.v. de rozijnen werden gebruikt, meestal zonder citroenschil. De zondagse versie bevatte wel rozijnen en eventueel krenten of andere vullingen (zaden / noten) die voorhanden waren, en dan werd vaak de hoeveelheid bloem en volkorenmeel omgedraaid. Eigenlijk is iedere verhouding tussen volkoren en bloem mogelijk, maar aanbevolen wordt om toch minstens 200 gr volkoren meel te gebruiken. Die rozijnen en/of krenten moeten liefst wel een halfuurtje onder water gezet worden en daarna redelijk droog gedept, dat komt de kwaliteit van het brood ten goede.

Het is dus echt een brood om mee te experimenteren.

Ingrediënten

- 200 gram [spelt- of tarwebloem van de molen](#)
- 300 gram [spelt- of tarwevolkorenmeel van de molen](#)
- 5à7 gram baking soda = zuiveringszout = Natrium bicarbonaat, [van de drogist](#)
- 5 gram [zout van de molen](#)
- 330 ml lauwe karnemelk, ca. kamertemperatuur
- 40 gram zachte boter
- 25 gram basterdsuiker (witte)
- ¼ geraspte citroenschil (alleen voor liefhebbers), gebruik een citrusrasp (zesteur)
- 100 gram [ongezwavelde rozijnen van de molen](#) (meer of minder kan ook, en je kunt natuurlijk ook andere soorten rozijnen uitproberen)
- 100 gram krenten

Verder nodig voor in de oven: een bakplaat met een stuk bakpapier.

Bereiding

Zet als eerste alle ingrediënten die je wilt gebruiken afgewogen klaar en zet vooral direct ook de oven aan, op 220 graden C.

Deegbereiding

Neem een grote liefst wat hoge beslagkom. Doe alle droge ingrediënten in de kom en meng deze met een garde goed doorelkaar. Met vork en mes de boter door het deeg mengen en vervolgens de rozijnen en krenten er aan toevoegen.

Als laatste de karnemelk toevoegen en deze met bijvoorbeeld een deegschrapper door andere ingrediënten mengen, tot dat alle ingrediënten een min of meer compacte massa vormen. Je moet dus niet gaan kneden, dat is alleen maar plakkerig. Als niet alle

Ingrediënten zich tot een geheel vormen, kun je nog 10 à 20 ml karnemelk toevoegen, maar doe dat niet te snel.

Nu de kom oppakken en in een horizontale beweging rond zwaaien, zodat zich een bal deeg in de kom vormt. Dit vergt enige oefening, net als het voorleggen van de zeilen op de molenwieken.

Als je een bal deeg hebt, rol je die op het bakpapier in het midden van de bakplaat.

Met een scherp mes kun je vervolgens het deeg ca. 3 mm kruislings insnijden, maar dat hoeft niet.

Hopelijk is ondertussen de oven op temperatuur, want het rijzen van het brood is door de samenvoeging van karnemelk en zuiveringszout feitelijk al begonnen en dat proces moet in de oven worden versterkt.

Schuif de bakplaat in het midden van de oven en zet na ca. 10 minuten de oventhermostaat op 200 graden C. De totale baktijd is maximaal 47 tot 50 minuten, min of meer afhankelijk van de extra toegevoegde ingrediënten en de kwaliteit van de thermostaat.

Zet het brood na afloop van het bakproces op een rooster, je kunt er eventueel nog een kwastje roomboter overheen strijken voor de chique.

En dan drie uur laten afkoelen, als het je lukt.



Eet smakelijk, heerlijk met en zonder een likje roomboter.
De volgende dag(-en) smaakt het soda bread nog lekkerder.

Molenaar Jan
Okt 2017