

Sodabread

Ingrediënten:

- 250 gram (spelt) volkorenmeel
- 115 gram (spelt) bloem
- 1 theelepel zout
- 1 ½ theelepel soda (bicarbonaat)
- 300 tot 400 milliliter karnemelk

Bereidingswijze:

Oven voorverwarmen op 230°C.

Roer de droge ingrediënten door elkaar. Voeg de karnemelk toe tot er een samenhangend deeg is.

Het deeg kan zo op de bakplaat of in een bakblik.

Zet het in de oven en verlaag na 15 minuten bakken de temperatuur naar 200°C.

De totale baktijd is 40 minuten.

Eet smakelijk!