

# Brood

---

 [bestetips.net/brood](https://bestetips.net/brood)

## Zeven

---

minuten, zolang doe ik er gemiddeld over. Van een leeg aanrecht tot een gevulde oven.

## Veertig

---

minuten later ligt er een knapperig warm brood op de plank.

Brood bakken zonder kneden of rijzen: het kan met baksoda en het resultaat is heerlijk! Deze manier van bakken is vooral in Ierland de gewoonste zaak van de wereld maar is daarbuiten vreemd genoeg nog niet zo bekend.

## Zo simpel is het:

---

## Ingrediënten

---

- 2 theelepels zout (of 5 gram)
- 2 theelepels (of 5 gram) bicarbonaat (ook wel baksoda of zuiveringszout genoemd)
- 500 g meel
- 500 g yoghurt of karnemelk.

## Bereiding (kort)

---

1. Meng eerst het
  - **meel** met het
  - **zout** en
  - **baksoda** (bicarbonaat) met een garde.
2. Voeg daarna de
  - **yoghurt of**
  - **karnemelk** toe en
3. meng met een pollepel kort en slordig tot deeg.
4. Gooi het deeg meteen op een ingevette of met bakpapier belegde plaat of doe het in ingevet bakblik en
5. snij er eventueel met een mes een diep kruis en zet je het in een voorverwarmde oven op **200° C**.
6. Ongeveer **40** minuten later is je brood klaar (afhankelijk van de oven die je gebruikt).

## Het geheim van de heerlijke smaak van dit brood

---

1. **Ingrediënten:** je gebruikt alleen de beste bestanddelen.
2. **Puur:** je voegt niets toe
3. **Vers:** zo uit de oven, net gebakken is het lekkerst

4. **Warm:** nog warm brood smaakt heel anders dan koud brood
5. **Zelf gebakken:** het blijft iets wonderlijks, brood bakken, en dat proef je.

## 1: De beste ingrediënten

---

Je kunt kiezen voor het beste meel. Dan kun je denken aan vers (biologisch) meel van de molen dat echt gemalen is en niet gewalst zoals in een fabriek.

Ook kun je kiezen voor lekkere biologische volle yoghurt of de beste karnemelk.

Waar je je brood van maakt, bepaal je zelf en zo kun je kiezen voor die ingrediënten die je het beste vindt.

## 2: Puur brood

---

Als je zelf bakt weet je wat je erin stopt. Dus geen broodverbeteraar of andere ingrediënten die de mindere kwaliteit van de bestanddelen moeten camoufleren zoals suiker en zout. Geen mout om het brood bruin te kleuren zodat het er gezond uit ziet maar gewoon kunnen kiezen voor 100% volkoren meel.

## 3: Heerlijk vers

---

Vers is het geheim van een goede smaak. Ik word niet blij van producten die heel lang “vers” blijven. Geef mij maar vers dat niet lang vers blijft.

Overigens is dit brood uitstekend in te vriezen en later te eten, eventueel na het te hebben geroosterd in een broodrooster. Wel eerst laten afkoelen natuurlijk en dan snijden en voordat je het in de vriezer stopt eventueel de sneetjes “losmaken” als ze plakken zodat je ze makkelijker los kunt krijgen als ze eenmaal bevroren zijn.

## 4: Dampend brood

---

Dit brood, dat ook wel sodabrood of lers brood wordt genoemd, kun je al na een minuut of 10 eten en is dan zelfs het lekkerst. Met roomboter bijvoorbeeld.

## 5: Huisgemaakt brood

---

Zelf gemaakt brood smaakt echt lekkerder. Het is een feestje om iets te eten wat je hebt zien veranderen van deeg tot lekker brood.

## Bereiding (het uitgebreide verhaal)

---

Omdat de baksoda meteen begint te werken zodra het in contact komt met een zuur bestanddeel bespaar je jezelf moeite als je het zo snel mogelijk mengt. Wat bij mij werkt is dit:

- Eerst over **voorverwarmen** op 240 graden. Rooster op de laagste positie.
- Dan het bakblik invetten met keukenpapier met een brokje kokosolie (geurend).
- Vervolgens de meel afwegen, zout en baksoda toevoegen (afgewogen met een weeglepel) en goed **mengen met een garde**. (In een RVS kom van 24 cm

doorsnede (en een siliconen onderkant): na er eerst één van plastic te hebben gebruikt weet ik dat dit veel prettiger en sneller mengt).

- Dan in het midden een **kuil maken** voor de yoghurt zodat die zo min mogelijk in aanraking komt met het meel.
- Vervolgens zo kort mogelijk met een pollepel het meel met de yoghurt **mengen**. Zodra het “losse” meel zo goed als weg is, het nog plakkerige deeg in het broodbakblik doen. (Als je te lang roert of gaat kneden, wordt het brood taai.)
- Tips bij het gebruik van een *bakvorm*:
  - Bestrooi het deeg met een beetje bloem en rol het daar doorheen. Zo krijg je je brood gemakkelijker uit de bakvorm (als je die gebruikt).
  - Als het brood nog licht van kleur is, kun je het brood nadat je het uit de bakvorm hebt gehaald, nog even een paar minuten in de oven plaatsen voor een nog knapperiger brood.
- Snel glad strijken en met een mes een **diep kruis maken** om het koolzuurgas te kunnen laten ontsnappen (anders krijg je een scheur aan de zijkant).
- Midden op het rooster in de oven plaatsen en **10 minuten** op de stand van **240° C** bakken.
- Na deze 10 minuten de temperatuur verlagen naar **200° C**.
- Na een minuut of **27** (totaal 37) en het brood is gaar en bruin genoeg en kan het brood uit de oven. Maar elk brood is anders, dus de precieze tijden verschillen per brood. Brood lostikken in het bakblik en op een houten houten snijplank kiepen. Daarna het rooster uit de oven op de plank zodat het brood op het rooster goed en snel kan uitdampen.
- Als het brood goed afkoelt, kun je het al na 20 minuten snijden zonder dat het aan je mes plakt. Maar dit is sterk afhankelijk van het meel dat je gebruikt.

## Mogelijke ingrediënten

---

- **Meel**: volkoren, spelt, haver(mout), rogge, gerst, boekweit.
- **Zuur**: yoghurt, karnemelk, kwark, (zure) melk, melk of water met citroensap.
- **Extra**: ei(eren), roomboter, olijfolie, honing, suiker.
- **Zoete ofzure vulling**: rozijnen, krenten, cranberries, geraspte citroen- en sinaasappelschil, kokosrasp, gembersnippers.
- **Hartige vulling**: zongedroogde tomaten, zwarte olijven, verse tijm, knoflook.
- **Noten, zaden en pitten**: hazelnoten, lijnzaad, pompoenpitten, zonnebloempitten
- **Kruiden**: kaneel, vanille, (verse) gember, koekkruiden, karwijzaad, saffraan.

## Delen

---

