

Bierbrood ('sodabread')

450 g volkoren tarwe- of speltbloem, 1 theelepeltje zout, 2 theelepels bakingsoda (natriumbicarbonaat ofwel zuiveringszout) en 330 cl. bier (bijv. Guinness, bokbier of een 'blond').

Verwarm de oven voor op 230 °C en leg een vel bakpapier op een bakplaat.

Doe de bloem, zout en de bakingsoda in een beslagkom en roer even goed door. Voeg nu het bier toe en werk dit (kort) door de bloem. Laat het deegje op de bakplaat glijden en vorm er met je handen een 'vloerbrood' van. Snijd met een mes een kruis in de bovenzijde van het brood en zet de bakplaat in het midden van de oven.

Bak het brood in 45 minuten mooi bruin. Haal het uit de oven en laat het even afkoelen op een rooster

