



Sodabrood met kaas en kruiden

1 brood – bijgerecht

45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g volkorenmeel
- 200 g bloem, plus extra om te bestuiven
- 50 g havermout, plus extra om te bestrooien
- 1 volle tl baking soda
- 4 takjes rozemarijn
- 1 groot ei
- 300 g karnemelk or yoghurt
- 100 g Red Leicester of cheddar
- 1 tl olijfolie
- zout
- peper

MATERIAAL: airfryer XL

ZO MAAK JE HET:

1. Meng het meel, de bloem, havermout en baksoda en 1 afgestreken theelepel zeezout in een grote kom.
2. Ris en hak de rozemarijnaanaldjes, roer het grootste deel door het mengsel en houd de rest apart.
3. Maak een kuiltje in het midden, breek het ei erin, giet de karnemelk erbij en meng de droge ingrediënten met een vork van buiten naar het midden en kneed er met schone, met bloem bestoven handen een samenhangend deeg van.
4. Snijd de kaas in stukken, meng ze erdoor en kneed het deeg tot een grote bal.
5. Vet je handen in met een beetje olie en druk de bal tot een ongeveer 3 cm dikke schijf.
6. Strooi er wat havervlokken en een snufje zeezout op en druk ze in het deeg.
7. Kerf de bovenkant van het deeg kruislings in, leg het in de airfryer en bak het brood 20 minuten op 180 °C.
8. Maak de resterende gehakte rozemarijnaanaldjes aan met 1 tl olijfolie, strooi ze op het brood en bak het nog 10 minuten op 180 °C, of tot er een knapperige korst op zit en het hol klinkt wanneer je op de bodem klopt.
9. Laat het brood even op een rooster rusten en serveer warm.

BRON: culy.nl

