



Bijgerechten

Overige

Snel brood zonder gist

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 handvol bloem (om te bestuiven)

3 theelepels bakpoeder

400 milliliters karnemelk

500 gram bloem

1 theelepel zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng alle droge ingrediënten onder elkaar. Giet er de karnemelk bij en meng tot een kleverig deeg. Leg het deeg op een met bloem bestoven oppervlak en vorm er snel een bal van. Druk de bal wat plat met je hand.

Leg het deeg op de bakplaat. Kerf het in kwarten in, net niet helemaal tot de onderkant. Bestuif met wat bloem. Zet 30 minuten in de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven

