

Ice cream bread recept

 ± 1.5 uur

 12 personen



Misschien heb je er nog nooit van gehoord of wellicht heb je het baksel al weleens voorbij zien komen op social media: ice cream bread. Dit brood wordt gemaakt door wat zelfrijzend bakmeel aan het ijs toe te voegen en zodoende te bakken. Het resultaat is een ijsbrood. Dit brood is erg lekker en de structuur doet ons een beetje denken aan bananenbrood. Je serveert dit brood niet snel als ontbijt of lunch, maar meer als lekkernij bij een kopje koffie of thee. Het brood is echt het proberen waard! Lees snel verder voor ons ice cream bread recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 370 gram zelfrijzend bakmeel;
- Broodvorm PME 23,5 x 13 cm;
- IJsschep;
- Satéprikker;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 930 milliliter ijs, wij gebruikten Ben & Jerry's chocolate-cookie dough en vanilla-brownie.

Recept

1. Verdeel het ijs over 2 kommen en laat het een beetje smelten.
Tip! Je hoeft het alleen te verdelen als je 2 verschillende soorten hebt gebruikt.
2. Verwarm de oven voor op 175 graden (boven- en onderwarmte).
3. Verdeel het zelfrijzend bakmeel over de kommen.
Tip! In beide bakvormen gaat dus 185 gram.





écht alles om te bakken

5. Spray de bakvorm in met bakspray.

6. Schep het beslag om en om in de bakvorm.

7. Trek met de satéprikker een patroon door het beslag.

8. Bak het ice cream bread in 50 à 60 minuten gaar.

Tip! Prik met een prikker in het midden van het brood. Als de prikker er droog uitkomt, is het brood gaar.

9. Laat het brood na het bakken goed afkoelen.

Handige informatie

Check eens onze andere brood recepten!

Ben je gek op brood en lijkt het je leuk om zelf eens brood te bakken? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat we nog veel meer brood recepten op onze blog hebben verzameld. Van heerlijke witte broden tot aan bruine broden en van zoete broodjes tot aan gevulde broodjes. We bieden het allemaal aan. Sommige recepten zijn wat eenvoudiger en andere recepten vergen juist wat meer uitdaging. Je vindt er dus echt voor ieder wat wils. [Bekijk al onze brood recepten hier!](#)

Ontdek eens onze andere recepten!

We vinden het super leuk om telkens nieuwe recepten te bedenken. Daarom hebben we inmiddels al ruim 1.600 recepten op onze blog verzameld, waarmee je uiteenlopende lekkernijen kunt maken. Op onze blog vind je recepten voor prachtige taarten, cakes en koekjes, maar we hebben ook recepten voor truffels, desserts en klein gebak. Als je niet zo van het zoete bent, kun je terecht bij onze categorie hartig. Inmiddels hebben we al ruim 100 hartige recepten verzameld. We vullen onze blog trouwens wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Check al onze recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte ice cream bread aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijk ice cream bread gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe het ijsbrood is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Zelfrijzend bakmeel 1kg (Art.nr.: DH74)
- 1 x Broodvorm PME 23,5 x 13 cm (Art.nr.: CSB102)
- 1 x IJsschep RVS Ø55mm (Art.nr.: KP080)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Sateprikker 25cm 100st. (Art.nr.: KP022)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

