

## Bananen- en dadelbrood / Banana and date loaf



### **Boodschappenlijst**

280 gram tarwemeel  
1 theelepel natriumbicarbonaat (baksoda)  
1 theelepel bakpoeder  
een snufje zout  
125 gram ongezouten boter  
175 gram donkere muscavado-suiker

2 vrije uitloop bio-eieren  
125 ml volle melk  
2 - 3 rijpe bananen, (± 275 gram)  
100 g dadels, fijngehakt  
bakspray

### **Zo maak je Bananen/dadelbrood**

Zeef in een grote kom het meel, zout, baksoda en bakpoeder, zet het even opzij.  
Pel en plet de bananen en snij ontpit de dadels en snij ze in kleine blokjes.

Klop de boter en suiker romig, voeg de eieren één voor één toe en mix ze in.  
Neem de mixerkom van de mixer en pak het meelmengsel er bij.  
Voeg de helft van het meel toe aan het botermengsel en vouw het voorzichtig in.  
Voeg ook de melk toe en vouw het voorzichtig in.  
Doe de geplette banaan en de dadelstukjes er samen met de rest van het meel bij.

**TIP!** Vouw alles snel in elkaar maar doe er niet te veel aan, overwerk het beslag niet.

### **Verwarm de oven voor op 180°C**

Vet de vorm in, leg er een strook bakpapier in en schep het beslag in de vorm.  
Schuif de vorm in het midden van de oven en bak het brood in 45 - 50 minuten gaar.  
Laat het brood in de vorm afkoelen en dan verder op een rooster.

## Bananen- en dadelbrood / Banana and date loaf



### Shopping list

280g plain flour  
1tsp bicarbonate of soda  
1tsp baking powder  
a pinch of salt  
125g unsalted butter  
175g dark muscavado sugar

2 free range organic eggs  
125 ml full fat milk  
2 - 3 ripe bananas, mashed ( $\pm$  275g)  
100g dates, chopped and stones removed  
baking spray

### How to make Banana / Dates Bread

In a large bowl sift the flour, salt, bicarbonate of soda and baking powder.  
Peel and mash the bananas and cut the dates into fine cubes.

Mix the butter and sugar until creamy, add the eggs one by one and mix them in.  
Remove the mixing bowl from the mixer and get the flour mixture.  
Add half the sifted flour to the butter mixture then gently fold it in.  
Add the milk, fold it in gently as well.  
Also add the mashed bananas and the cubed dates together with the rest of the sifted flour.

**TIP!** Fold all in quickly, until combined but do not overwork the batter.

### Preheat the oven to 180°C

Grease the mould, put in a strip of waxed paper then spoon the batter into the mould.  
Slide the mould into the middle of the oven then bake the bread in 45 - 50 minutes cooked.  
Allow the banana / Dates bread to cool in the mould and finally on a wire rack.