

LA BANNOCK À MÈMÈRE



Ingrédients voyageurs

3 tasses de farines

¼ tasse lard ou huile végétale

1 cuillère à soupe de sel

1 ½ tasse d'eau

Ingrédient secrets à mémère (optionnel)

2 cuillères à soupe de poudre à pâte

¼ d'une tasse de cassonade

1 tasse de raisins secs ou de groseilles

2 cuillères à soupe de cannelle

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 à 20 min

Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine et le saindoux (ou l'huile végétale) à la main. Ajouter le sel et les autres ingrédients supplémentaires secrets choisis. Une fois que cela est fait, ajouter l'eau et travailler les ingrédients dans une pâte, pétrir la pâte pour une période d'environ 10 minutes.

Pour cuire sur un feu de camp, diviser la pâte en petits morceaux et envelopper fermement chaque morceau autour de l'extrémité d'un long bâton propre. Tournez la pâte au-dessus du feu pour finir avec un morceau de bannock bien doré.

Pour faire cuire dans un four, étaler la pâte sur une plaque à biscuits à l'épaisseur de 1 pouce. Percez des trous dans la pâte avec une fourchette. Cuire au four à 400 F/ 205 C pendant environ 15-20 minutes ou jusqu'à ce fond est brun doré.