

BANNOCK

3 cups all-purpose flour
2 tablespoons baking powder
1/2 cup vegetable oil

1 1/2 cups water
1 pinch salt

Directions

- Preheat the oven to 400 degrees F (200 degrees C).
- In a large bowl, mix together the flour, baking powder, salt, water and oil.
- Knead on a lightly floured surface for about 10 minutes.
- Let it rest for a minute, then spread out onto a cookie sheet to 1-inch thickness.
- Poke holes in the dough using a fork.
- Bake for 15 to 20 minutes in the preheated oven, until the bottom is golden when you lift up the bread to take a peek.

BANNIQUE



3 tasses de farine
2 cuillères à table de poudre à pâte
1/2 tasse d'huile végétale

1 1/2 tasses d'eau
1 pincée de sel

Marche à suivre

- Préchauffer le fourneau à 400 degrés F (200 degrés C).
- Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel, l'eau et l'huile.
- Pétrir sur une surface légèrement couverte de farine pour à peu près 10 minutes.
- Laisser reposer pour 1 minute et ensuite étendre sur une plaque à biscuit une épaisseur de 1 pouce.
- À l'aide d'une fourchette, percer des trous dans la pâte.
- Faire cuire 15 à 20 minutes dans le fourneau préchauffé jusqu'à ce que le dessous soit doré

BANIK (LA GALÈT)

3 (trouaw) taws d'farinn
2 (deu) gros kuyièr dpoud a pawt
1/2 (unn dmi) taws dwuil véjéтал

1 1/2 (unn é unn dmi) taws do
1 (unn) pinsé dsèl

March a suiv

- Réchofé lfournò a 400 (kat san) dègré F / 200 (deu san) dègré C.
- Dan zun gro bawl, mélanjé la farinn, la poud a pawt, le sèl, lo pi lwuil.
- Travayé la pawt sur unn surfas poudré d'farinn pour apeuprè 10 (dzis) minut.
- Lèsé la pawt fèr pour unn minut, pi aprè létand sur unn plak a biskui dunn épèseur dun pous.
- Piké dé trou dan la pawt avèk unn fourchèt.
- Kuir 15 - 20 (kinz a vin) minut dan lfournò ou juska ske ldsour séy dawré.