

Le pain du Bannock

Par Saketh

Liste d'ingrédients

- Six tasses de farine tout usage
- Six cuillères à table de levure chimique
- Trois et un quart tasses du lait
- Un quart d'une tasse de huile végétale

Le procès

1. Préchauffer le four à 400°F.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, la levure chimique, le lait et l'huile. Remuez la pâte pour obtenir une boule collante.
3. Façonnez la pâte en cercle.
4. Placer sur une plaque à pâtisserie. Cuire au four pendant 35 à 45 minutes pour obtenir une couleur dorée.



Les images de moi



Quand j'ai
additionné la farine



Quand j'ai additionné
la levure chimique



Quand j'ai
mélangé la pâte

Étapes pour le futur

Je pourrais...

1. Ajouter plus de saveur
2. Créer quelque chose pour manger avec le pain
3. Faire plus de pain



Les références

<https://www.epicurious.com/the-smart-cook/pastry-chefs-guide-to-baking-on-a-budget-article>

<https://play.google.com/store/apps/details?id=co.lily.tvpgd>

A red square with a white border, containing the word "FIN" in white, bold, uppercase letters centered within the square.

FIN