

Bannock – ein einfaches Cowboybrot



4 Tassen Mehl Type 405
1 ½ Tassen Wasser
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Salz
Fett zum Ausbacken

Für die Zubereitung des Bannock mischt Ihr alle trockenen Zutaten und das Wasser zu einem glatten festen Teig der sich gut vom Boden der Schüssel löst und nicht mehr an den Händen klebt.

Als nächstes formt Ihr Fladen aus dem Teig und backt sie in etwas Fett (wir haben Rapsöl genutzt) langsam aus bis sie schön gebräunt sind. Mit der Hitze müsst Ihr etwas aufpassen, denn das Bannock verbrennt leicht bei zu großer Hitze. Nach ca. 10 Minuten sollten Eure Fladen fertig gebacken und schön fluffig in der Mitte sein.

Damit wir unser Bannock draußen backen können haben wir einfach den Deckel unseres Dutch Ovens umgedreht und das Rapsöl in den Deckel gefüllt. Jetzt müsst Ihr nur noch Briketts unter den Deckel legen, oder aber den Deckel einfach auf den Seitenbrenner Eures Gasgrills stellen. Wenn Ihr die Möglichkeit habt, backt das Bannock unbedingt draußen; die Cowboys haben das auch draußen gemacht.