

# Baked bannock

Philly's recipe

## Ingredienser

- 5 kopper mel (1 kp  $\approx$  2,5dl)
- 5 ss bakepulver
- 1/2 ts salt
- 1 ss sukker
- 1/2 smør
- 1 - 2 kopper vann



## Slik gjør du det:

- 1) Smuldre det tørre og smør sammen til en jevn blanding
- 2) Miks inn passende mengde vann til en fast og ikke for tørr deig;
- 3) Trill deigen til en ball og kjevle den ut passe tykk;
- 4) Legg den i en stor kakeform med bakepapir, og stikk rundt i deigen med en gaffel.  
(Alternativt trill ut til passende store runde biter og legg på stekebrett);
- 5) Stekes på 175 C° i 45 - 60 minutter - til den er gyllen brun;
- 6) Ta ut av ovnen, legg den på en rist og pensle med smør;
- 7) Skjær opp i trekanter;