



Donne 6 grands morceaux de pain frit  
6 tasses de farine  
2 c. à table de poudre à pâte  
1 c. à thé de sel  
3 tasses d'eau, ou plus au besoin  
1 tasse de lard ou de shortening (pour la friture)

Le pain frit, tout comme la bannique, est un pain simple et nourrissant qui est facile à cuisiner avec très peu d'ingrédients. Servir avec vos confitures favorites ou un bol de ragoût bien chaud.

- 1 Verser la farine, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol. Bien combiner les ingrédients.
- 2 Faire un creux dans le centre du mélange de farine et y verser les 3 tasses d'eau. Mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que la pâte se forme. Ajouter de l'eau au besoin (jusqu'à ½ tasse) pour former une pâte molle.
- 3 Continuer de mélanger avec les doigts jusqu'à ce que la pâte soit lisse et onctueuse. Il devrait rester de la farine au fond du bol. Attention à ne pas trop pétrir la pâte, elle pourrait durcir.
- 4 Chauffer le lard dans une poêle en fonte à feu moyen-élevé.
- 5 Former des boules de pâte de la taille d'une balle de tennis et les aplatir pour créer d'épaisses rondelles. Faire un petit trou au centre de chaque rondelle. Frire deux rondelles à la fois dans le lard chaud. Une fois que les bords sont dorés, retourner les rondelles pour les dorer de l'autre côté. Retirer de la poêle et servir.