

NUTRIZIONE



(...) Sebbene il termine bannock, probabilmente di origine celtica (secondo alcuni studiosi scozzesi) o latina, indichi genericamente il pane, e sebbene la tradizione riferisca una provenienza europea, da queste parti quando si parla di bannock si pensa al «pane indiano» o frybread. Conosciuto dagli inuit, dalle popolazioni indigene di tutto il Nord America e dai meticci, era preparato con farina di radici, linfa dolce ricavata dagli alberi, lievito, frutta essiccata, spezie, e cotto all'aperto su un bastone. Più tardi, farina di grano e nuovi aromi sostituirono quegli ingredienti che odoravano di resina e di licheni. (...)

L'articolo:

http://www.pprg.infoteca.it/easyne2/LYT.aspx?Code=PPLI&IDLYT=1680&ST=SQL&SQL=ID_Documento=97

Informazione di base:

http://en.wikipedia.org/wiki/Bannock_%28food%29