

竹串ダンパー



この伝統的なオーストラリアのパンは、“ドローバー”と呼ばれる、都会から離れた険しい乾燥地帯の中で何週間も移動して過ごす人々の間で作られてきました。彼らは食べていくために小麦粉と塩を持ち歩き、行った先で水を調達し、キャンプファイヤーの炭火を使いシンプルなキャンプ料理としてダンパーを作っていました(バター、砂糖、牛乳やベーキングパウダーなどの材料は近年になって足されたものです)。

2人分

材料

薄力粉	1カップ
ベーキングパウダー	小さじ1.5
上白糖	小さじ1
バター	大さじ1
牛乳	3/4カップ
塩	小さじ1/2
ジップロック	1枚
竹串	2本

作り方

1. 小麦粉にバターを入れぽろぽろになるまで揉み込む
2. 砂糖と塩を加える
3. 粘り気のある生地になるまで、数回に分けて牛乳を加える
4. 生地を細長く伸ばし、竹串に巻き付け、きつね色になるまで炭火の上で焼く



Damper on a stick

This traditional Australian bread was made by drovers who would spend weeks away from civilization in the harsh outback, moving herds from one part of the country to another. To feed themselves, they would take flour and salt with them, collect water from a nearby stream, and use the coals of their campfire to cook damper as a simple travelling meal (the butter, sugar, milk and baking powder were added later to make a more modern version).



Makes 2

Ingredients

Plain flour	1 cup
Baking powder	1.5tsp
Caster sugar	1tsp
Butter	1tbsp
Milk	3/4 cup
Salt	1/2 tsp
Ziploc bag	1
Skewer	1

Method

1. Rub the butter into the flour until crumbly
2. Add in the salt and sugar
3. Add the milk a little at a time, until it forms a sticky dough
4. Roll the dough into a long thin snake. Wind around the skewer and cook over the campfire till golden

