

Olive and bacon bread

Ingredients:

2 cups all-purpose flour (French bread flour)

- ½ oz. brewer's yeast
- ½ cup (0.2 pints) warm water
- 2 tbsp oil
- 1 tea spoon salt
- 1 chopped onion
- 6 rashers (slices) bacon
- 1 cup green olives
- leave 2 hours to rise/let stand 2 hours

Recipe:

Brown the rashers of bacon in a pan with 2 tbsp of oil and then add the chopped onion; leave to cool.

Dissolve yeast in the water and let the warm mixture froth 5 minutes.

Make a hollow in the flour, add salt and water and stir.

Knead dough 10 minutes, cover with moist cloth and let rise 1 hour, or until double in bulk.

Flatten the centre and knead dough again 1 to 2 minutes.

Punch dough down, roll out to a 15 x 6 inch rectangle.

Put the onion and bacon stuffing in the centre, add the green olives around the edges and roll up dough.

Close the ends with fingers and a little water.

Place the roll on the baking tray, cover, and let rise 1 hour.

Pre-heat oven to 220°C, spray rolls with water/baste the rolls and bake in 180°C oven 35 minutes.

Cool before removing from baking dish. Then cut into slices. Enjoy!

Tips

- Bordeaux: St Emilion
- Burgundy: Macon, Saumur Champigny
- Côtes du Rhône: Tavel, Côtes de Provence

Avant de traduire

Attention. Les produits varient d'un pays à un autre, et il est parfois nécessaire d'adapter la recette. Le traducteur doit en ce moment se livrer à une recherche documentaire, par exemple pour la farine de type 55. Il s'avère que le chiffre 55 correspond à la présence d'entre 0,5% et 0,6% de cendre dans la farine, soit celle du pain blanc. Ceci est une norme internationale, mais elle n'est pas forcément connue dans les pays où votre traduction sera lue. Pensez donc à une transposition (anglais : *French bread flour, all purpose flour*).

Pour en savoir plus, lire <http://www.icrc.org/emergency-items/Volume1/05FOO/135FCERWHEAT/135FCERWHEAT.htm>

Alternative translations

Rashers / slices est possible, mais moins idiomatique
Froth/ foam
Hints / Choose the most appropriate French wine
Moist/ damp

Vocabulary

Levure : yeast ; levure de bière : brewer's yeast (littéralement levure de brasseur)
Rouleau à pâtisserie : rolling pin
Farce : stuffing
Faire dorer : to brown
Réaliser une fontaine : make a hole in the flour
Pétrir : knead
Pâte : dough
Doubler en volume : double in bulk
Plaque à pâtisserie : baking dish
(développer le vocabulaire des ingrédients ?)
Badigeonner : baste

Grammar

Impératif : Dans les recettes françaises, l'impératif est souvent réalisé par un infinitif, mais ici, c'est l'impératif classique (deuxième personne du pluriel) qui est retenu. En anglais, c'est l'impératif, la forme la plus simple du verbe, qui sert à chaque fois.

Pain aux olives et au bacon: traduction du syntagme nominal. Deux règles de la composition nominale en anglais : 1. L'anglais emploie la construction Nom + Nom lorsque la combinaison résulte en une nouvelle entité. Ici, il s'agit d'un nouveau type de pain.
2. on emploie la forme simple du premier nom (déterminant) : *Bread made with olives is olive bread*. Notez que la construction est également possible avec deux déterminants : *olive and bacon bread*.

Noms propres (noms de vins)

Certains nom sont traduits : *Bourgogne* : *Burgundy* ; la plupart sont pris directement au français, et la tendance s'accroît. Autrefois, le Bordeaux était connu en anglais sous le nom de *claret* ; de nos jours, les négociants en vin préfèrent le français.

Techniques de traduction

Les mesures doivent être adaptées au public cible. Si l'on traduit pour un public aux Etats-Unis, il est indispensable de convertir en mesures anglo-saxonnes. Parfois il existe plusieurs façons de mesurer, par exemple en cuillerées ou en onces.

Adaptation culturelle

Il serait étonnant, dans un contexte américain, de recommander un vin pour accompagner un pain. Le traducteur pourrait alors tout simplement omettre ce conseil. En revanche, s'il traduisait un livre de recettes typiquement françaises, il pourrait bien garder cette touche de couleur locale.

Walnut bread

This savory bread will set off a cheese platter to perfection¹.

2 cups water
1 tsp dehydrated yeast/sourdough
1 tsp walnut oil
½ lb. half-wholemeal flour
1 ½ tsp salt
2 tsp raw sugar
2/3 cup walnut kernels

Take a small bowl, dissolve yeast in luke warm water and add oil. Take a large bowl and stir/blend in flour, sugar and salt, first with a wooden spoon, then knead. You should have an elastic ball : it shouldn't stick to your fingers. Add water if the dough is too dry, or flour if it is too damp.

Knead at least 10 minutes, then stir in the walnut kernels and knead to blend kernels (properly) into dough. Shape into a round loaf, cover with a cloth and leave 2 ½ hours to rise.

Then take the dough and punch down. Shape it into ball, put it upside down on cook sheet/baking tray sprinkled with flour, cover with a cloth and let rest/stand for an hour.

Make several slits on top of loaf, for example cross shaped, then put in oven. Bake 35 minutes in an oven preheated to 480°, then 15 minutes at 400°, until the bread gives a hollow sound when tapped.

Leave to cool on oven shelf/grill.

¹ This flavorful (?) bread is perfect served with a cheeseboard (R.K)