

FACCIAMO IL PANE

In questo periodo, con la DaD (la didattica a distanza), abbiamo affrontato l'argomento dei funghi ed abbiamo capito che essi non sono solo quelli a cappello, commestibili e non, che si raccolgono nel sottobosco, in autunno, ma ci sono altri tipi, come le muffe, funghi piccolissimi, quasi microscopici, che si formano sugli alimenti e i lieviti, anch'essi



microscopici che causano le fermentazioni, cioè fanno lievitare, ad esempio, il pane. A questo proposito la maestra ci ha invitati a completare una pagina del libro in cui c'erano gli ingredienti per fare il pane ed anche il procedimento. Ci ha anche proposto di metterci all'opera come



piccoli panettieri, visto la quantità di tempo libero che

abbiamo in questo periodo. Abbiamo subito accolto la sua proposta e ci siamo messi all'opera, facendoci, ovviamente, aiutare da mamma o papà. Appena sfornato il nostro



pane abbiamo riempito il nostro padlet di foto e, visto che non rendevano abbastanza, una nostra amica lo ha descritto usando i sensi; infatti, ha scritto che la sua fragranza era identica a quella che si sente nei panifici; era

crocante esternamente e soffice internamente; in un'unica parola: squisito, per cui poteva dirsi orgogliosa del suo prodotto. C'è stato anche chi ha voluto fare delle modifiche



e lo ha trasformato in un pan focaccia. Dall'aspetto sembra ottimo ed invitante, voi che ne dite? Se questa attività vi stuzzica, eccovi la ricetta:

- 500g di farina;
- acqua quanto basta;
- olio quanto basta
- un pizzico di sale;
- 1 cubetto di lievito di birra
- un pizzico di zucchero.

PROCEDIMENTO:

- sciogliere il lievito di birra in un po' di acqua tiepida, aggiungendo il pizzico di zucchero, in tal modo i funghi di cui è composto il lievito diventeranno attivi ed inizieranno a nutrirsi dello zucchero;



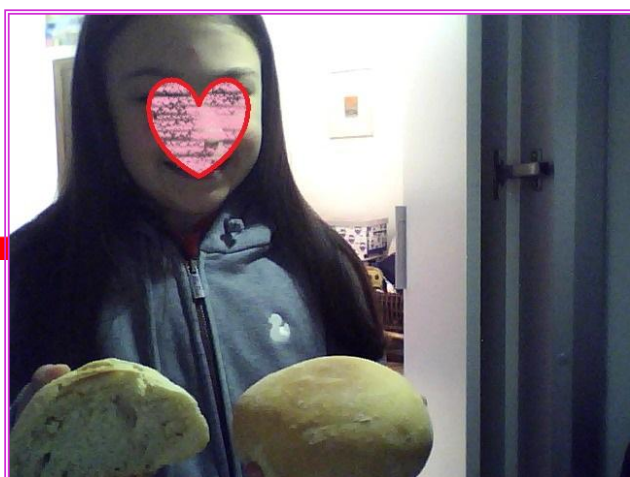
- impastare gli altri ingredienti aggiungendo, nell'ordine, farina, acqua, olio e sale;

- lasciare lievitare l'impasto, coperto da un panno pulito, per due ore, in modo che i funghi del lievito inizino a "mangiare" gli zuccheri della farina; grazie a questo processo i lieviti rilasciano l'anidride carbonica, che è un gas, che gonfia l'impasto;

ho impastato aggiungendo farina, acqua, olio e sale



- cuocere il pane in forno a 200°C per quaranta minuti; al suo interno compariranno dei buchi: sono ciò che rimane delle bolle di anidride carbonica.



Classi IV A e IV B
Rosaria Scardigno