

17/02/2014

Dal grano al pane



Nelle classi seconde di Arceto ben tre bambini hanno i genitori fornai!
Per concludere un'attività di scienze abbiamo potuto concretamente

FARE DEL BUON PANE

e cuocerlo nel forno Giaroli che è vicino alla nostra scuola.

GRAZIE AI GENTILISSIMI FORNAI !



Con le mani lavate, i grembiuli e i tavoli ricoperti da pellicola per alimenti, i bambini, a scuola, sono pronti ad ascoltare le ultime istruzioni prima di iniziare.

Ecco le fasi della lavorazione.



Mescolare farina e sale.



Aggiungere l'olio,



il lievito e...



impastare.





Mettere i panini sulle placche.



Far lievitare.



L'impasto è lievitato!



Tutti al forno, per vedere il pane appena sfornato



Si sente il profumo?

ORA ABBIAMO CAPITO COME SI FA IL PANE CHE MANGIAMO.