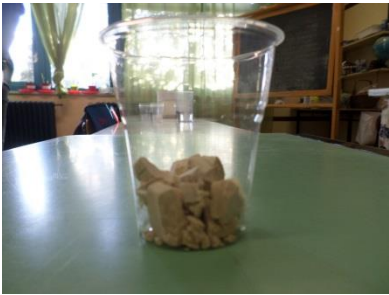


## IL PANE

Il lievito di birra è vivo ed è formato da microscopici funghi che si nutrono degli zuccheri contenuti nella frutta e nella farina. Per dimostrare ciò abbiamo eseguito un esperimento chiamato "LIEVITO GOLOSO".

Occorrente:

- Lievito di birra
- Acqua tiepida (37 gradi)
- Zucchero.



In un bicchiere abbiamo mescolato l'acqua, lievito e zucchero e sono comparse le prime bollicine.

Dopo 30 minuti circa abbiamo aggiunto altro zucchero e come per magia le bollicine sono aumentate talmente tanto che il liquido è uscito dal bicchiere.



La riuscita di questo esperimento dipende dal controllo di due fattori:

- la temperatura;
- il tempo che intercorre tra la prima e la seconda fase.

Il lievito di birra è formato da funghi unicellulari della classe dei saccaromiceti. Come tutti i funghi sono molto sensibili all'umidità e alla temperatura. La loro velocità di moltiplicazione è massima intorno a 37° e rallenta progressivamente a temperatura più basse. Muoiono a temperature superiori a 45°. Per procurarsi l'energia necessaria per vivere, si nutrono di amido, in particolare quello dei cereali e della frutta, e, come sostanze di scarto, producono anidride carbonica. Con il calore, i lieviti si moltiplicano rapidamente e, quando viene dato loro di nuovo dello zucchero, sono diventati così numerosi che la piccola quantità di anidride carbonica prodotta da ciascuno di essi si unisce a quella degli altri formando una schiuma molto visibile.

Dopo questo esperimento siamo passati ai fatti, facendo il pane.....

#### INGREDIENTI:

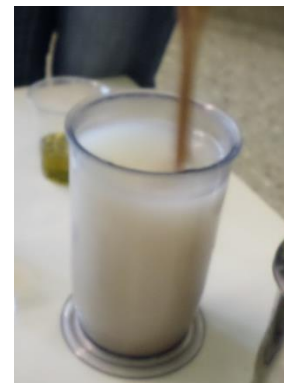
- lievito di birra
- acqua
- farina
- zucchero
- sale e olio





## SVOLGIMENTO:

mescolare l'acqua con il lievito e lo zucchero



Versare in un contenitore la farina



Aggiungere un pizzico di sale



Versare l'acqua con lievito e zucchero



E mescolare prima con il mestolo e poi impastare



Aggiungere l'olio



ED ORA ECCO I "PICCOLI PANETTIERI" AL LAVORO.....



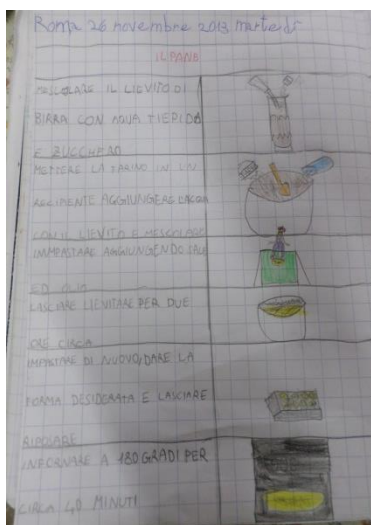
ORA LASCIAMO RIPOSARE L'IMPASTO PER CIRCA 2-3 ORE  
ED ECCO COME DOPO SI PRESENTA.....



DOPO LA PRIMA LIEVITATURA ABBIAMO DATO FORMA AI NOSTRI PANINI



Questi sono una piccola parte dei nostri lavori



E SICCOMO TRA POCO E' NATALE VOGLIAMO FARE GLI AUGURI A TUTTI CON I NOSTRI "PAN NATALI!!!!!!"



DOPO LA COTTURA IN FORNO A 180°..... ECCO IL  
RISULTATO:



OGNI PALLINA CONTIENE UNA SORPRESA  
"MANGIARECCIA"..... IL WURSTEL DI POLLO!!!!

Questo lavoro è stato realizzato dai bambini della classe IIB  
dell'istituto comprensivo via dei Torriani plesso "I. Pizzetti"

Le insegnanti Ciotoli, Marigliano e Nugnes