

SCIENZE E MATEMATICA 4

La ricetta antinoina di

Irene Cavarero e Federico Graizzaro

Non molto tempo fa le famiglie si producevano da sole il pane in casa e, complice la situazione di emergenza, questa antica tradizione sembra avere nuova vita.

Si propone quindi ai bambini di mettersi alla prova, con l'aiuto di un adulto.

La **ricetta per fare il pane** è semplice e spiegata passo passo con l'aiuto di fotografie.

È una buona occasione per ripassare le misure e la classificazione dei viventi.

RICETTA ANTINOIA

Fare il pane richiede manualità e pazienza, ma non è complicato. Vedrai come l'impasto cresce "da solo" e diventa soffice: sembra una magia!

Chiedi a un adulto di aiutarti.

IMPARARE A FARE IL PANE

Ingredienti primo impasto:

- 400 g di farina di grano tenero
- 4 g di lievito di birra
- 200 g di acqua

Ingredienti secondo impasto:

- 400 g di farina di grano tenero
- 8 g di lievito di birra
- 280 g di acqua
- 17 g di sale
- 1 pizzico di zucchero

ATTIVITÀ -MATEMATICA

Se dovessi fare il doppio del pane, come cambierebbero le **quantità**?
E se ne dovessi fare la metà?
Quale **unità di misura** è usata normalmente per i liquidi? E qui?

Procedimento:

1. Prepara il primo impasto.

In una terrina mescola velocemente con le dita 400 g di farina, 200 g di acqua e 4 g di lievito. Otterrai un impasto irregolare come questo.



- ##### 2. Copri la terrina con la pellicola trasparente e lascia a lievitare l'impasto dalle 16 alle 24 ore ad una temperatura di 20 gradi circa. Quando toglierai la pellicola l'impasto sarà diventato così.



3. Prepara il secondo impasto. Aggiungi al primo impasto 280 g di acqua, 400 g di farina, 8 g di lievito e lo zucchero e impasta. Infine aggiungi il sale, impasta ancora un po' e fai una pallina. Copri di nuovo la terrina con la pellicola e lascia lievitare per un'ora o un'ora e mezza al caldo.

4. Metti l'impasto sul piano e dividilo in due palline con un coltello liscio. Stendi la carta da forno sulla leccarda del forno e ponici sopra le due palline dell'impasto un po' distanti tra loro. Lasciale lievitare finché non raddoppiano (passeranno circa una o due ore).



5. Distribuisci un pizzico di farina sulle pagnotte e infornale a 200 gradi per circa 30 minuti o fino a quando vedrai che sono dorate.



PER SAPERNE DI PIÙ

Noi siamo circondati da microrganismi.

Alcuni sono batteri, altri sono virus, altri sono lieviti, cioè funghi.

Il lievito si “attiva” quando, immerso in un liquido, incontra lo zucchero: il lievito divide lo zucchero in zuccheri più semplici e anidride carbonica, il gas che fa “gonfiare” il pane, cioè lo fa lievitare e lo rende soffice.

Fanno parte degli zuccheri sia l’amido presente nella farina (che è nel primo e nel secondo impasto), sia lo zucchero bianco (nel secondo impasto): tanti zuccheri, tanta anidride carbonica, tante bolle e tanta sofficità!

ATTIVITÀ - SCIENZE

Ricordi quali sono i **cinque regni dei viventi**?

Di quale regno fanno parte i lieviti?

Se hai dei dubbi, cerca le risposte sul tuo libro di scienze.

ATTIVITÀ - SCIENZE

Hai già incontrato l’**anidride carbonica** nel tuo libro di scienze?

Quali sono gli organismi che ne la assimilano?

In quale quantità è presente l’anidride carbonica nell’aria che respiriamo?

Quale apparato ci permette di espellere l’anidride carbonica dal nostro corpo?

Se hai dei dubbi, cerca le risposte sul tuo libro di scienze.