

TESTO REGOLATIVO

Come si prepara il pane fatto in casa.

INGREDIENTI:

farina, sale, acqua, lievito.

PROCEDIMENTO:

- Versare in un recipiente: farina, acqua e sale.
- Aggiungere il lievito.
- Mescolare ed impastare finché si ottiene un impasto morbido ed elastico.
- Lasciare lievitare sotto un panno umido finché l'impasto raddoppia.
- Dividere l'impasto in panetti.
- Dare la forma desiderata.
- incidere la superficie con un coltello.
- Infornare.

Quanti sono gli ingredienti per fare il pane? _____

Scrivi un breve racconto che spiega e mette insieme le fasi del procedimento.

COLLEGATO IL PANE ALLA REGIONE CORRISPONDENTE

Paese che vai... PANE che trovi!

Ci sono diversi tipi di pane che rappresentano la specialità di ogni regione. Eccone alcuni...

la "Pitta"		Sardegna
La "Piadina"		Veneto
Le "Friselle"		Emilia Romagna
"Pane carasau"		Puglia
La "Ciabatta"		Calabria