

COME SI FA IL PANE ???



IL PANE È UN ALIMENTO BASE USATO PER QUALSIASI SPUNTINO.

Lo mangi regolarmente, lo vedi ogni giorno in cucina ma probabilmente ancora non sai quanti anni ha o come è fatto, o quanti tipi ce ne sono.



GRECIA

Il pane, inteso come una torta piatta e non lievitata, fu cotto per la prima volta più di undicimila anni fa. Si scoprì in seguito che il pane era più gustoso se lasciato lievitare. La lievitazione della pasta è dovuta a piccoli microorganismi chiamati lieviti grazie ai quali la pasta aumenta di parecchie volte il suo volume. La leggenda dice che la lievitazione fu scoperta da una donna greca di Atene che aveva lasciato dei pezzetti di impasto in un'anfora di argilla.



EGITTO

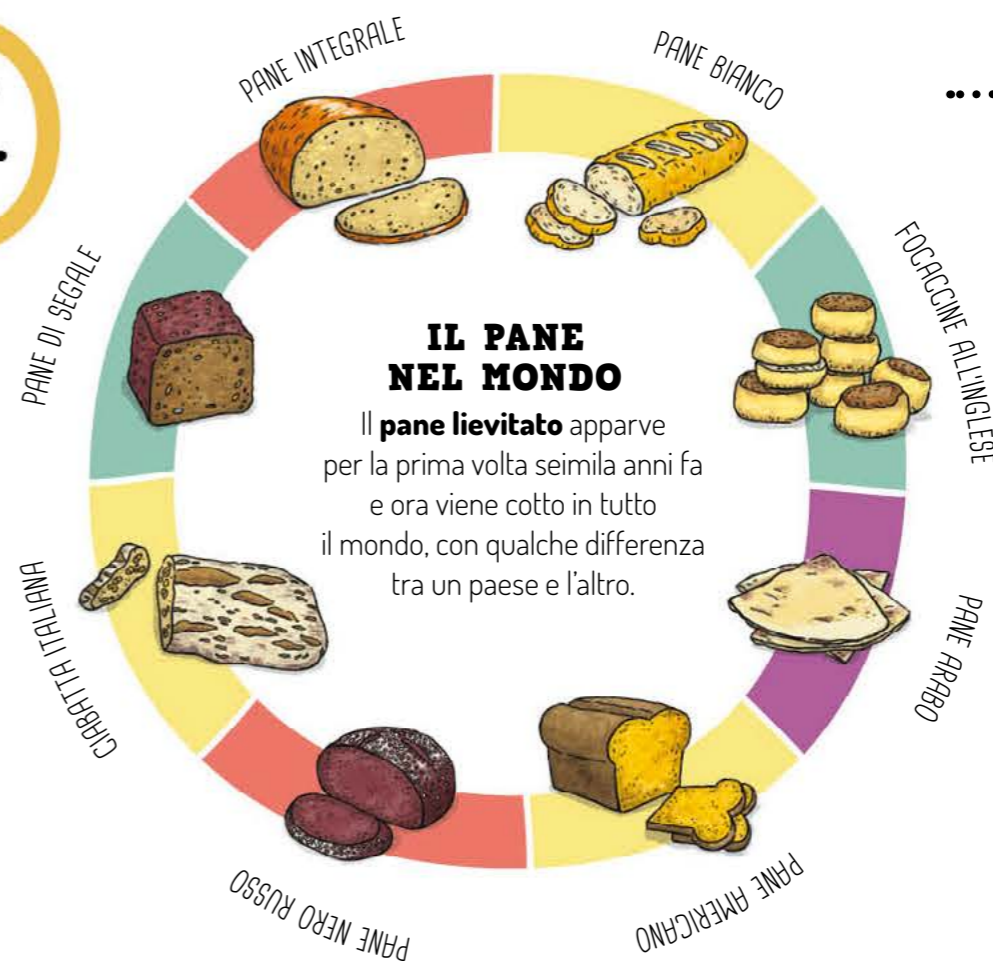
Un'altra leggenda data la scoperta all'Antico Egitto, quando si presume che qualcuno lasciò del pane al sole e questo iniziò a lievitare.

BENVENUTO OSPITE

Il pane non è un alimento qualunque e ha sempre goduto di grande rispetto in tutto il mondo.

**PROVA A FARE IL PANE
A CASA**
con l'aiuto della nostra

RICETTA PER IL PANE



TIPI DI PANE



Come viene cotto il pane in grandi quantità e dove si recuperano gli ingredienti per farlo?

APRI

LA PAGINA VERSO L'ALTO E SCOPRIRAI TUTTO.



PUNIZIONE

Sembra facile ma il pane buono è un'opera d'arte. Nel passato i fornai furbi e imbroglioni venivano infilati per punizione in un cesto e messi a mollo nell'acqua.

