

Il ciclo del grano: lapbook dal grano al pane

Post by: fantavolando in Estate Scienze e tecnologia

Dopo aver proposto ai bambini il ciclo del grano possiamo realizzare un lapbook.



DAL GRANO AL PANE

Dal grano al pane fragante che percorso affascinante. C'era un chicco piccolino, poi un altro chicco e un altro ancora, li ho macinati per farina, ho preso il lievito e la farina, li ho mescolati nella terrina, ho aggiunto un pizzico di sale fino ed ecco qui un bel panino.

Rita Sabatini

copyright © fantavolando.it

IL MIO LAPBOOK

DAL GRANO AL PANE

Nome: _____

Modello flip flap

piega lungo il tratteggio

etichette flip flap

	A giugno le spighe di grano sono mature.
	Le spighe di grano vengono raccolte con la mietitrebbia.
	I chicchi di grano vengono macinati per ottenere la farina.
	Con la farina i panettieri producono il pane.

Copyright © fantavolando.it

Modello busta con sequenze

1

2

3

4

Dal grano al pane

piega sotto

piega sotto

LA RICETTA DEL PANE

Ingredienti per un panetto di circa 70g:

- Farina di 00 50g
- Acqua 20ml
- Sale di 1g
- Lievito di birra 1g
- Olio di semi di girasole 1g

Preparazione:

1. Sciogliere il lievito di birra in acqua tiepida per 5 minuti in un contenitore di plastica. Aggiungere un pizzico di zucchero.

2. Mescolare in un bicchiere per 30 secondi nella bidone, quindi con un cucchiaio e un coltello, aggiungere gli altri ingredienti.

3. Continuare ad impastare per una decina di minuti.

4. Lasciare riposare l'impasto per 20 minuti in un contenitore coperto.

5. Formare il panetto con le mani e cuocerlo in una tegame di forno per 15 minuti.

6. Per gustare il pane a 220°C e salmone per 10 minuti nel forno.

7. Il pane è pronto.

8. Conservare il pane in un contenitore di plastica per 3-4 giorni e conservare la collina per altri 30 giorni.

LA SPIGA

copyright © fantavolando.it

