

DIVIÉRTETE Y APRENDE: ¡edición científica!



¡Ingredientes para elaborar delicioso pan!

HARINA

Con cada tipo de harina se obtiene un pan diferente. El pan blanco se prepara con harina refinada y el pan moreno, con harina integral o multicereales, aunque hay muchas otras harinas distintas. ¡Pruébalas!

AGUA

El agua es fundamental para que la masa adquiera la textura ideal.

AZÚCAR

El azúcar sirve como alimento para la levadura.

LEVADURA

La levadura es un bichito casi invisible llamado "microorganismo". ¡Está viva! Ayuda a que las masas fermenten, formen burbujas y crezcan.

SAL

La sal aporta sabor y potencia a la masa.

TEMPERATURA AMBIENTE

Para que la masa crezca, la temperatura no debe ser ni muy alta ni muy baja. A las masas les gusta la temperatura ambiente.

Alimentos fermentados

Los alimentos fermentados se crean cuando unos bichitos casi invisibles (los microorganismos) se mezclan con el resto de ingredientes de la comida. Además, ¡son buenos para el estómago! ¿Sabes cuáles de los siguientes alimentos están fermentados?



- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Pan | <input type="checkbox"/> Masa de pizza |
| <input type="checkbox"/> Yogur | <input type="checkbox"/> Salchichas |
| <input type="checkbox"/> Queso | <input type="checkbox"/> Caramelos |
| <input type="checkbox"/> Mousse de chocolate | |

Soluciones: pan, yogur, queso, masa de pizza

¿Sabías que...?

- Puedes saber si un pan ya está cocido según el ruido que haga. Da unos golpecitos con los nudillos en la base del pan: si suena hueco, ¡ya está hecho!
- Algunos tipos de pan no contienen levadura. Estos panes "ácimos" incluyen las tortillas mexicanas o el pan de pita.





Experimento: la magia de la levadura

¡Prueba este divertido experimento con ayuda de tus padres! Es una actividad recomendable para niños a partir de 6 años.

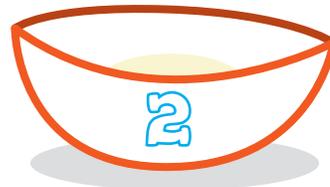
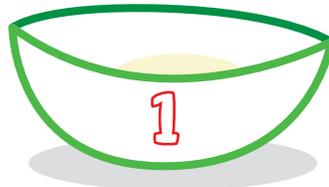
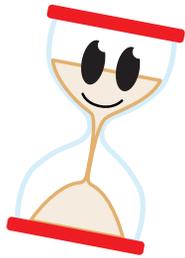
- 1** Toma dos boles. En uno, mezcla dos cucharaditas de levadura instantánea seca con 220 g de agua templada. Etiquétalo como el bol 1.



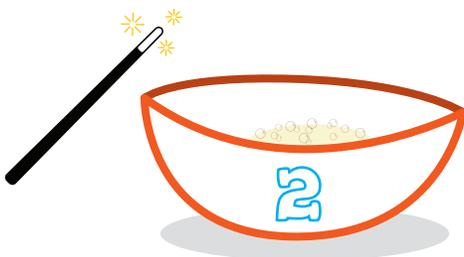
- 2** En el otro, mezcla dos cucharaditas de levadura instantánea seca con 220 g de agua templada y una cucharadita de azúcar. Etiquétalo como el bol 2.



- 3** Déjalos solos durante 10 minutos.



- 4** Pasado este tiempo, vuelve a mirarlos. ¿Qué ves? ¿Has notado cuál hace burbujas? Este bol contenía azúcar, que la levadura se estaba comiendo para crear un proceso de fermentación.



- 5** Añade 400 g de harina lentamente al bol burbujeante y mézclala con las manos. ¿Notas cómo cambia la textura de la masa conforme añades más harina?

