

Actividad:

HACEMOS PAN

OBJETIVOS

- Experimentar con otros materiales y texturas
- Interés por probar las cosas que ellos ayuden a cocinar
- Disfrutar de la actividad

DURACIÓN

Entre 50 y 60 minutos aproximadamente

EDAD ADECUADA

Actividad orientada para niñ@s a partir de 6 años

MATERIAL

- 500 gramos de harina de fuerza
- 10 gramos de sal
- 300 ml de agua tibia
- 5 gramos de levadura fresca o de panadería (la venden en panaderías o en cualquier supermercado en la zona de refrigerados, normalmente junto a la mantequilla)
- Un bol
- Horno

DESARROLLO

PASO 1: Antes de nada debemos pesar bien los ingredientes y colocarlos en la mesa para ir agregándolos fácilmente.



PASO 2: En bol mezclamos todos los ingredientes. Iniciamos con la harina y la sal. Poco a poco vamos agregando el agua para que se vaya integrando. La levadura fresca la incorporaremos unos minutos antes de terminar el amasado. La masa estará lista cuando se desprenda de las paredes. Si lo hacéis a mano en la mesa recordad que debéis reservar un poco de harina para ir agregando poco a poco, así no se os pegará en la mesa.



PASO 3: Formamos una bola y la dejamos reposar un lugar cálido durante 30 minutos con un paño húmedo por encima.



PASO 4: Lo ponemos encima de una mesa con un poco de harina sobre ella, y lo moldeamos de la manera que nosotros queramos, haciendo formas.



PASO 5: Una vez que tengamos las formas hechas, lo introducimos en el horno.



PASO 6: Cuando veamos que nuestro pan va poniéndose de color doradito, lo sacamos y lo dejamos enfriar.



PASO 7: ¡ YA ESTARIA LISTO PARA COMER!