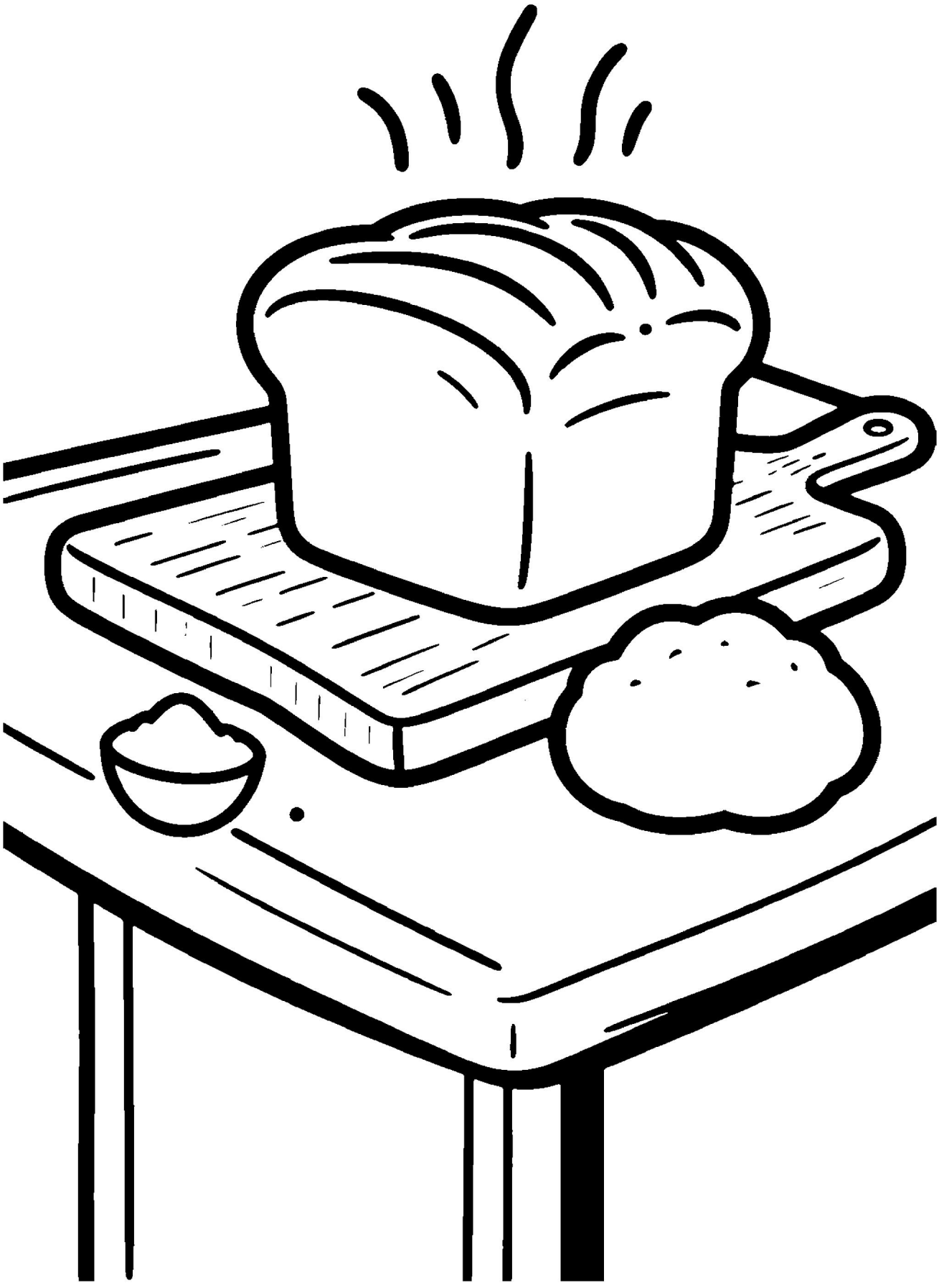


¿Sabías que...?

¿Cómo se hace el pan?

Cómo se hace: La masa del pan se prepara mezclando harina, agua, sal y unos seres vivos diminutos llamados levadura. La levadura se come los azúcares de la harina y suelta burbujas de gas, que hacen que la masa se hinche y suba. Después de subir, la masa se moldea en forma de hogazas y se hornea en un horno muy caliente, donde el calor la dora y llena el aire de un olor cálido y delicioso.

Dato curioso: Los seres humanos llevan haciendo pan más de 14 000 años, incluso antes de que existiera la agricultura.

Prueba esto: Observa durante una hora una bolita de masa de pan y fíjate en cuánto crece mientras trabaja la levadura.



Descubre el libro completo:
¿Cómo se hace? 100 preguntas increíbles que hacen los niños
jessicabraidan.com/es/books/how-is-it-made.html