**LA LIEVITAZIONE DELL’IMPASTO PER IL PANE**

**Che cosa serve**

Farina bianca (200 grammi), lievito di birra, acqua tiepida, una ciotola, un panno di lana

**Come si procede**

Versa la farina nella ciotola e aggiungi, dopo averlo sciolto in un po’ di acqua tiepida, il lievito di birra. Impasta la farina aggiungendo acqua tiepida se l’impasto è troppo duro. Dopo aver lavorato per bene l’impasto, copri la ciotola con il panno di lana. Osserva, di tanto in tanto, cosa succede sotto la coperta.

**Che cosa osservo**

Dopo alcune ore l’impasto è aumentato do volume; al suo interno puoi osservare delle “bolle d’aria”.

**Come lo spiego**

Per produrre il pane è necessario aggiungere il lievito di birra all’impasto, un fungo microscopico capace di trasformare gli zuccheri (soprattutto glucosio e fruttosio) in alcol etilico e anidride carbonica. Le bolle di anidride carbonica liberate nel processo, trattenute nell’impasto di acqua e farina, sono responsabili dei “vuoti” nella mollica del pane e della sua sofficità. La lievitazione è favorita da una temperatura media.

**TEMPO**: 2 ore