**LA LIEVITAZIONE DELL’IMPASTO DEL PANE**

**Che cosa serve**

Circa 200 g di farina bianca, un po’ di lievito di birra, acqua tiepida, una grossa ciotola, un panno di lana.

**Come si procede**

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

**Che cosa osservo**

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

**Come lo spiego**

Per produrre il pane è necessario aggiungere all’impasto il lievito di birra, 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 anche della sua sofficità. La lievitazione è favoriya da una temperatura media.

**TEMPO**: 2 ore