

TUTTI AL PANIFICIO!!!



La classe terza
c ha assistito e
collaborato
alla
preparazione
del pane al
panificio
Ramponi

Introduzione

Noi, ragazzi della terza c, abbiamo partecipato ad una dimostrazione di come si fa il pane.

Il signor Ramponi, molto gentilmente, ha mostrato tutte le fasi partendo dal impasto arrivando alla cottura e all'assaggio.

Fotografie lavorazione del pane



Ecco alcune
forme che
abbiamo potuto
preparare.

Il signor
Ramponi infatti
ne compone
moltissime.



Questi sono gli ingredienti per la lavorazione del pane: farina, acqua, lievito di birra e sale.



Dopo aver formato le pagnotte, si procede ad infornarle, disponendole su teglie.



Durante l'attesa di fine cottura abbiamo gustato molto volentieri le pizzette e le focacce che Ramponi ci ha offerto.



Finalmente, il pane cotto viene preso dal forno!



Il pane è cotto.

Ora verrà esposto in negozio per essere venduto.



Ecco il signor
Ramponi che
inserisce le teglie nel
forno.



Immagine del forno
durante la cottura del
pane.



Questi siamo noi, stanchi ma contenti, di aver vissuto un momento da panettieri!!