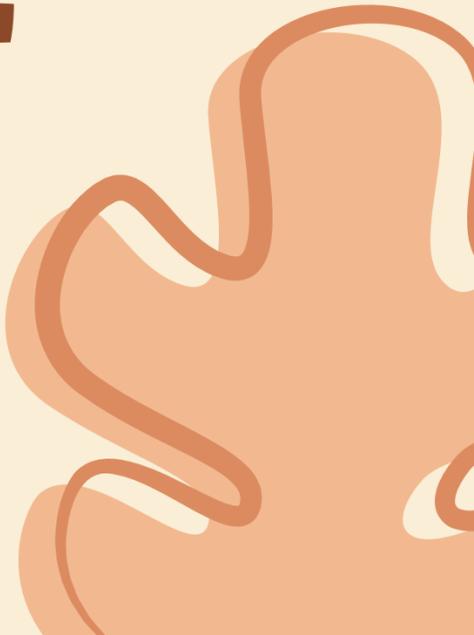




Visita
alla fattoria didattica
“La Fontana”
di Spilamberto

Dal grano al pane...

A cura della classe 3[^]B
a.s. 2023/2024

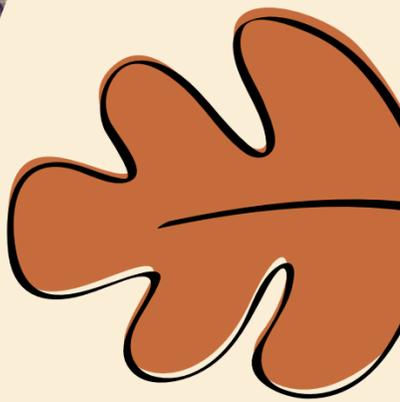


Appena arrivati in fattoria, Francesca ci ha accolti
e ci ha accompagnato nel giardino
delle erbe aromatiche



Lavanda

Rosmarino



Appena arrivati in fattoria, Francesca ci ha accolti
e ci ha accompagnato nel giardino
delle erbe aromatiche



Aneto



Alloro



Terminata la raccolta delle erbe aromatiche, Francesca le ha tritate, pronte per essere aggiunte all'impasto del nostro pane...

Con il mulino a mano,
abbiamo macinato i chicchi di grano...

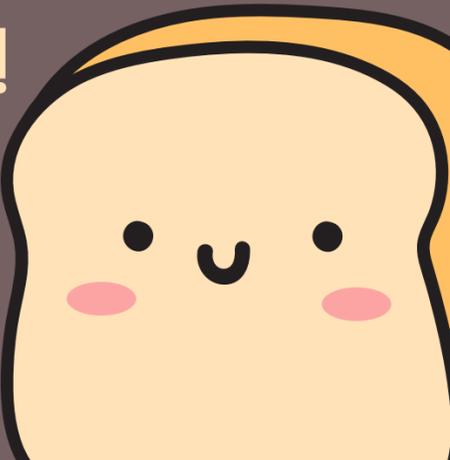






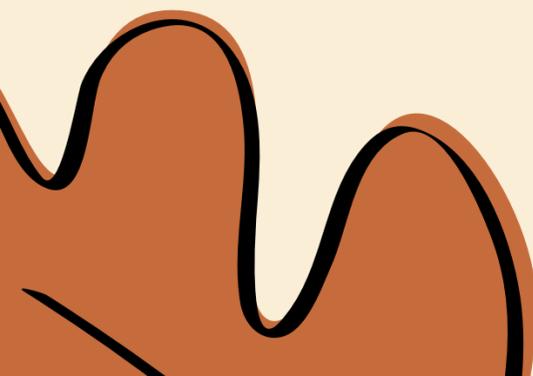
Farina
Acqua
Lievito
Olio
Sale

...pochi ingredienti
per un pane
saporito!



Impastiamo bene gli ingredienti...







... ed ecco che diamo forma
al nostro panino!

Mentre i nostri panini cuociono in forno...



...Francesca ci mostra il percorso che fa il grano per diventare pane...

... la differenza tra semolino
e farina integrale...



...e una macina di pietra
usata tanto tempo fa.

E finalmente i nostri panini appena sfornati!!!

