SITUACIÓN DE APRENDIZAJE 4. CANAL MANUALIDADES

Nombre: _____ Curso: _____ Fecha: _____

Comprender la explicación de un proceso

1. Lee esta receta.

Pan casero

Ingredientes

- 750 g de harina
- Un vaso de agua tibia
- 40 g de levadura de panadería
- 1 huevo
- Media cucharada de sal

Elaboración

- En un bol disolvemos la levadura en el agua con ayuda de una cuchara. Después, le añadimos el huevo y la sal y lo mezclamos todo bien con las manos. Posteriormente, agregamos la harina poco a poco a la mezcla anterior.

- Volcamos el contenido del bol sobre la mesa y lo amasamos con fuerza durante diez o quince minutos hasta que la masa quede homogénea.

- Una vez que está lista la masa, la introducimos en un recipiente, la tapamos con un paño y dejamos que fermente durante una o dos horas, hasta que duplique su volumen.

- Sacamos la masa del recipiente, la dividimos en trozos (uno por cada pan) y volvemos a amasar los trozos durante varios minutos para que suelten los gases producidos en la fermentación.

- Les damos a los panes la forma deseada (esférica o alargada) y los dejamos nuevamente en reposo, tapados, durante una hora más.

LIVEWORKSHEETS

- Precalentamos el horno a 220 ºC.

- Realizamos unos cortes con un cuchillo en la parte superior de los panes, para que no se rompan al crecer durante el horneado, y los cocemos durante 40-45 minutos a la temperatura fijada.

- Una vez cocidos, dejamos enfriar los panes antes de consumirlos.

2. Responde a las preguntas sobre el texto anterior.

- ¿Qué proceso se describe en el texto?

  _____

- ¿Cuánto tiempo requiere el proceso completo? Subraya.

  menos de tres horas entre tres y cinco horas más de un día

- ¿Qué instrumentos de cocina se necesitan para elaborar el pan?

  _____

- ¿Te parece un proceso sencillo o complicado?

  _____

LIVEWORKSHEETS