

NOMBRE:

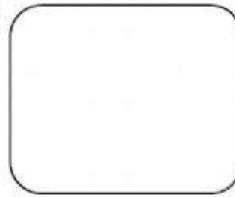
FECHA:



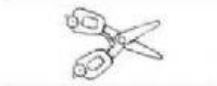
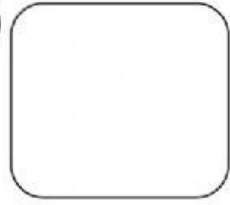
## RECORTA LOS SIGUIENTES DIBUJOS Y ORDENA



1



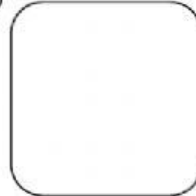
2



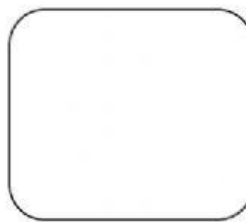
3



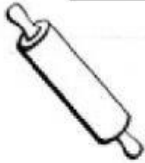
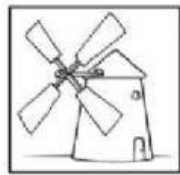
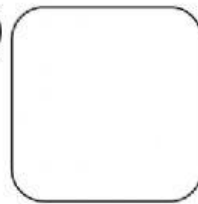
4



5



6



ELABORACIÓN DEL PAN: DESDE EL CAMPO HASTA QUE LLEGA A LA PANADERIA  
DESPUES OS TOCA ELABORAR LA RECETA DEL PAN A VOSOTROS

Nadie nace un gran  
**COCINERO**  
Se aprende  
INTENTANDO

Hay quería escribir mi receta pero he olvidado los ingredientes. ¿Puedes ayudarme a encontrarlos en la preparación?  
 Recuerda poner quion y la cantidad.

NOMBRE:

FECHA:



## RECETA 2: PAN.



### ESCRIBE LOS INGREDIENTES

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Comensales: 4 personas

PREPARACIÓN

1. 400ml de agua tibia con 2 cucharaditas de sal.
2. 500 gr de harina de fuerza con un sobre de levadura seca.
3. todo y amasar con energía 15 minutos.
4. con un paño y 1 hora.
5. suave y corto.
6. tapado 30 minutos.
7. en la forma deseada.

¿Qué hemos hecho?

Frito

HORNEADO

Exprimido

Amasado

Por último, hornear a 180° durante 20 min.

Nadie nace un gran  
COCINERO  
Se aprende  
INTENTANDO