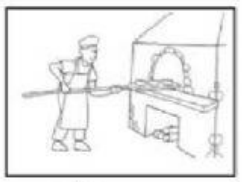
NOMBRE: FECHA:

RECORTA LOS SIGUIENTES DIBUJOS Y ORDENA















1 2 3 4 5 6

ELABORACIÓ 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

LIVEWORKSHEETS

Hoy quería escribir mi receta pero he olvidado los ingredientes. ¿Puedes ayudarme a encontrarlos en la preparación?

Recuerda poner guion y la cantidad.

NOMBRE: **FECHA:**



RECETA 2: PAN.



ESCRIBE LOS INGREDIENTES









¿Qué hemos hecho?

Frito HORNEADO

Exprimido

Amasado

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.

Por último, hornear a 180º durante 20 min.





LIVEWORKSHEETS