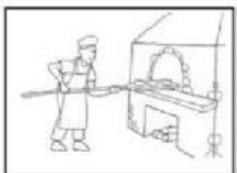


NOMBRE:

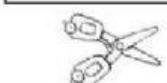
FECHA:



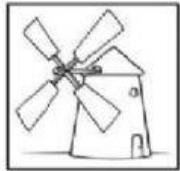
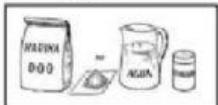
RECORTA LOS SIGUIENTES DIBUJOS Y ORDENA



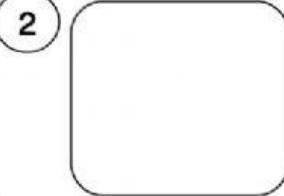
1



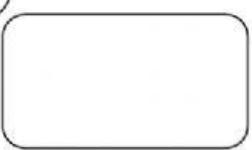
3



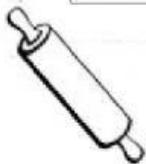
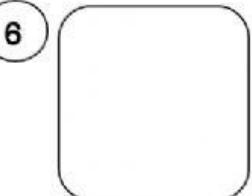
5



4



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

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:



ESCRIBE LOS INGREDIENTES

¿Qué hemos hecho?

Frito

HORNEADO

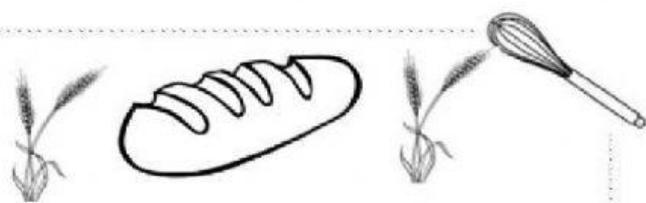
Exprimido

Amasado



LIVEWORKSHEETS

RECETA 2: PAN.



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 180° durante 20 min.

Nadie nace un gran
COCINERO
Se aprende
INTENTANDO