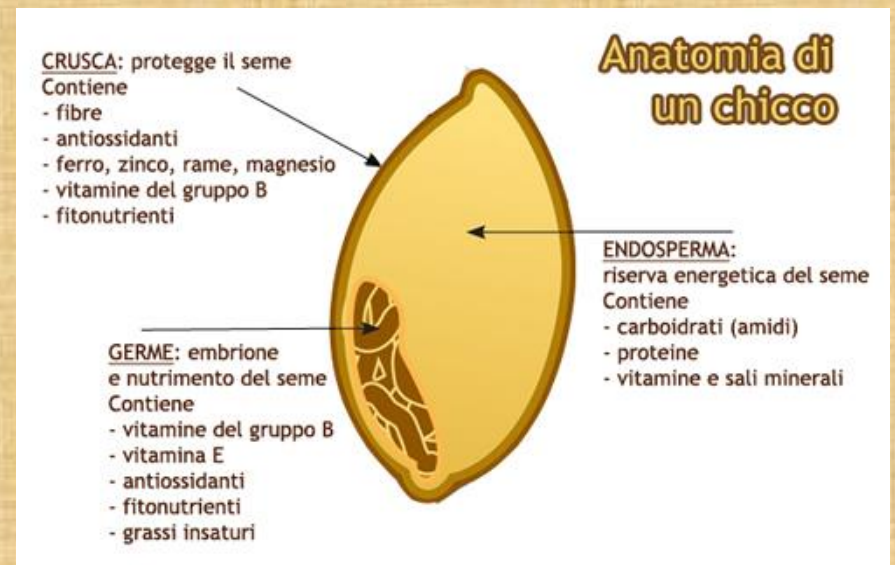


# DALLA FARINA AL PANE

**Il frumento** Il frumento o **grano** è il più importante e il più diffuso tra tutti i cereali. Le specie più comuni di frumento si classificano in due gruppi:

-Frumenti teneri

-Frumenti duri. Il seme del frumento e degli altri cereali è chiamato cariosside. Esternamente si ha un involucro che può essere paragonato a una membrana protettiva, un: "guscio". Rappresenta la sezione fibrosa (crusca) e racchiude una discreta quantità di vitamine e sostanze minerali. Non è del tutto digeribile poiché il nostro organismo non è in grado di trasformarla completamente e assimilarla, svolge però un formidabile ruolo nel trasporto delle sostanze nutritive.



# LE FARINE

- ❖ Il **cereale** viene pulito dalle sostanze estranee come la paglia, terra, pietruzze e poi viene conservato nei **silos**, strutture che hanno forma cilindrica e possono essere fatti di cemento armato, di acciaio e vetroresina. I silos sono dotati di impianti di ventilazione ed essiccatoi, che creano un flusso d'aria all'interno della torre e tolgono l'umidità.
- ❖ Il cereale viene poi sottoposto a una seconda pulitura
- ❖ I chicchi vengono trasformati in farina mediante macinazione, tecnica che frantuma il grano in gradi.
- Dal grano tenero si ricavano le farine adatte alla panificazione e ai prodotti da forno.
- Dal grano duro si ricavano le semole utilizzate per le paste alimentari.



# SCHEMA DI PANIFICAZIONE



# LE RICETTE

## *PASTA PER PANE*

*600 GR FARINA GRANO DURO  
350 GR ACQUA TIEPIDA  
15 GR LIEVITO DI BIRRA FRESCO  
8 GR SALE*

## *BISCOTTI*

*600 GR FARINA GRANO TENERO  
3 UOVA  
120 GR BURRO  
100 GR ZUCCHERO  
1 BUSTINA LIEVITO*

# Attività laboratoriale

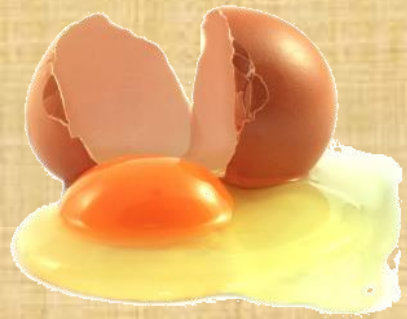


# AL LAVORO!!



# MANI IN PASTA..





# Prodotti finali



# Crostata GP2



# Biscotti..



# Una sana merenda!!





Fino all'ultimo boccone...!!!

