

Uma levedura que faz pão

Material necessário:

2 x 50 g de farinha de trigo (4 colheres de sopa)

2 x 30 mL de água (2 colheres de sopa)

2 x 0,75g de sal (1/3 de colher de café)

2/3 de dose de levedura seca activa (LSA) dissolvida em água morna

Modo operativo:

Amassar, numa tigela, uma porção de farinha de trigo com uma porção de água, uma porção de sal e a levedura; marcar a tigela com o número 1. Noutra tigela, marcada com 2, amassar as restantes porções de farinha, água e sal, sem adicionar levedura.

Depois da massa das duas tigelas já não agarrar às paredes das tigelas, colocá-las, tapadas com um pano limpo, num lugar quente (por exemplo 25 a 30C) e observar, de tempos a tempos, a evolução da massa.

Algumas questões para pensar:

- Por que razão a massa da tigela 1 aumentou de volume?
- Qual foi a função da levedura?
- Será que o fenómeno da experiência 1 é idêntico ao da experiência 2?

-Será que a levedura com que se faz o vinho também serve para fazer o pão?

-Qual será o pão que ficará melhor - o feito com a massa da tigela 1 ou a massa da tigela 2?

-Se as massas das tigelas 1 e 2 fossem pesadas qual diminuiria mais de peso?

