**Relazione e ricerca sull’ esperimento della fermentazione del pane**

Giorno 11 Marzo 2016 ci siamo recati nel “LABORATORIO DI SCIENZE” per svolgere l’esperimento sulla “Fermentazione del pane”. Per svolgere questo esperimento, ci siamo muniti di un cubetto di lievito di birra, 250g di farina e un po’ di acqua.

Abbiamo iniziato mischiando la farina con il lievito di birra e dopo averla bagnata col l’acqua abbiamo iniziato a impastare il tutto; durante questa fase, il glutine presente nella farina viene rilasciato rendendo l’impasto più elastico. Appena l’impasto fu pronto, lasciammo i panetti in un luogo caldo per la *“maturazione”* .

**Spiegazione**

Il lievito è costituito da microrganismi chiamati **“saccaromicedi”** che mischiati con la farina e l’acqua, si mettono a lavoro riproducendosi e nutrendosi di zuccheri, da cui inizia la produzione di anidrite carbonica che fa gonfiare l’impasto.

Questo processo si chiama “fermentazione”.

Una volta cotto, l’impasto lievitato assume una consistenza morbida ricoperta da una crosta dorata