

# LA LIEVITAZIONE DEL PANE: COME AGISCONO I MICRORGANISMI?

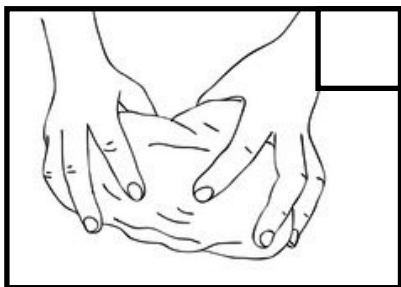


## **Prima fase: osservazione**

**Secondo te, come si è formato?** Osserva il pezzo di pane. Pensa agli ingredienti, alle operazioni che ha fatto il panettiere.

## **Seconda fase: formulazione delle ipotesi**

**Quali sono i passaggi necessari per ottenere il pane?** Osserva le immagini e mettile in ordine. Poi formula con i tuoi compagni alcune ipotesi sul procedimento e su come agiscono i microrganismi, in particolare il lievito.



**Le nostre ipotesi:**

---

---

---

## **Terza fase: verifica delle ipotesi**

La maestra impasta il pane e lo lasciamo lievitare. Cosa succederà?

## **Quarta fase: elaborazione della teoria e riflessione finale**

Il pane è lievitato. **Come è successo? Come hanno agito i microrganismi?**

---

---

---

