

Visita al panificio Tecchiolli – Cavedine



Giovedì 26 febbraio [2015] siamo andati a Cavedine al panificio Tecchiolli, dove ci hanno spiegato come fare il pane. Aldo ci ha spiegato come fare delle forme e noi abbiamo provato a farle.

Poi abbiamo messo i nostri panini nella sala di lievitazione e dopo un po' li abbiamo messi nel forno.

Aldo ci ha fatto vedere il forno e noi abbiamo messo il carrello con i panini dentro il forno.

Più tardi li abbiamo sfornati.

Abbiamo mangiato anche la pizza, abbiamo visto la pasticceria e mangiato i dolcetti.

Ashraf, Milena, Lia, Anna, Emma, Gabriel

Al panificio ci hanno insegnato a fare la pizza.

Nell'impasto ci abbiamo messo: latte, farina, uova, malto, sale e lievito.

Il sale va messo per ultimo nell'impasto perché se no diventa duro e poco elastico.

Gianluca, Vittoria, Marta, Sofia, Gabriele, Margherita

Abbiamo visto la macchina per impastare.

Serve per impastare gli ingredienti per fare il pane e la pizza.

Abbiamo visto anche la macchina che faceva le porzioni di pasta tutte uguali.

C'era anche il forno che cuoceva il pane e la pizza.

Nicolò, Francesco T., Isabel, Francesco D., Elia, Lisa

Nel panificio c'era anche una stanza con un piccolo mulino.

Era fatto di legno e di pietra.

Aveva un imbuto dove cadevano i chicchi che venivano macinati dalle macine di pietra.

La farina cadeva in un rullo che divideva la farina dalla buccia.

Poi la farina cadeva in un sacchetto.

Biagio, Aurora, Thomas, Simone