

DEL TRIGO AL PAN

- El pan que compramos en el supermercado sufre un proceso antes de llegar a las estanterías.

Primero se siembran las semillas de trigo y cuando crecen las espigas, se siegan.



Se desgrana y se lleva al molino, donde se muele y se transforma en harina.



Para hacer pan se mezcla harina, agua, sal y levadura. Se hace una masa. Se da forma de barra o de bollos a la masa. Se deja reposar un tiempo y la masa crece. Se cuece en el horno.

