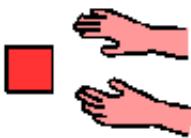


COME SI FA IL PANE?



Il panettiere



prende



la farina



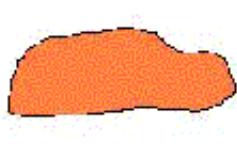
aggiunge



acqua



sale



e lievito ,



fa un impasto



e gli da' forme



diverse.



Durante la notte,



la pasta



riposa



e diventa più grande.



Al mattino,



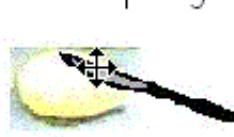
prima



di informare,



il panettiere



incide la pasta con una lama.



Dopo



informa il pane.



Quando



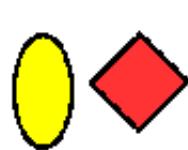
tu



vai a fare la spesa



troverai



diversi tipi



di pane cotto.