



CARREIRA DE LÉVEDOS

Materiais:

- Fariña
- Sucre
- Lévedo fresco de panadería
- Vasos
- Auga quente

Método:

1. Etiquetar cun rotulador permanente tres vasos con A, B e C.
2. Poñer en cada vaso 4 culleradas de fariña.
3. No vaso A e B poñer una cullerada de azucre.
4. No vaso B e C poner un anaco de lévedo do tamaño dun dado de parchis
5. Engadir auga morna ata ter unha mestura da consistencia dun batido espeso.
6. Marcar a altura do contido en cada vaso
7. Colocar os vasos nun recipiente con auga quente que cubra a altura do contido do vaso.
8. Medir durante media hora cada 5 minutos a altura da masa.

Resultados esperados:

Observarase cómo a mestura presente no vaso A non aumenta a altura e a mestura presente no vaso B aumenta mais que a presente no vaso C.

Conclusións:

Os lévedos medran mellor a determinadas temperaturas.

Os lévedos fermentan o sucre e a fariña e como resultado producen burbullas de gas que fan que suba a mestura preparada.

Os lévedos fermentan máis rápido a mestura que ten sucre.

