

Confronto con i Documenti della fede - Pista A MASTER CHEF

I ragazzi sull'esempio di Gesù preparano il pane da spezzare e condividere

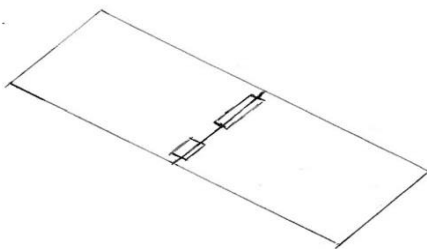
CAPPELLO

Occorrente

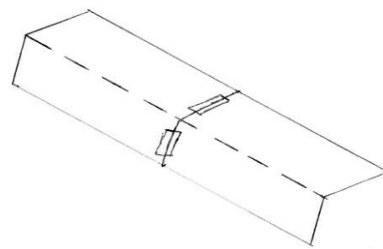
- 2 fogli A4 per ciascun ragazzo
- Forbici
- Spillatrice
- Scotch

Procedimento

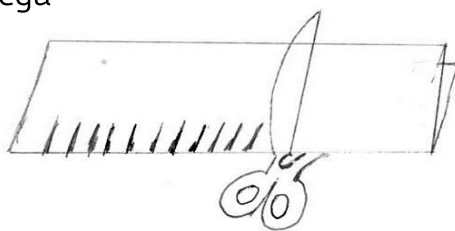
1. Unire i due fogli A4 sul lato corto con lo scotch



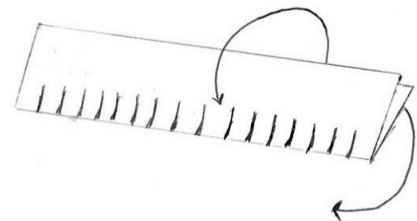
2. Piegare i fogli in due parti



3. Tagliare parallelamente lungo la piega



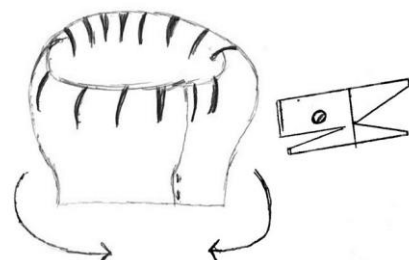
4. Girare il foglio, lungo la piega



5. Unire le due estremità



6. Chiudere il cappello con la spillatrice



GREMBIULE

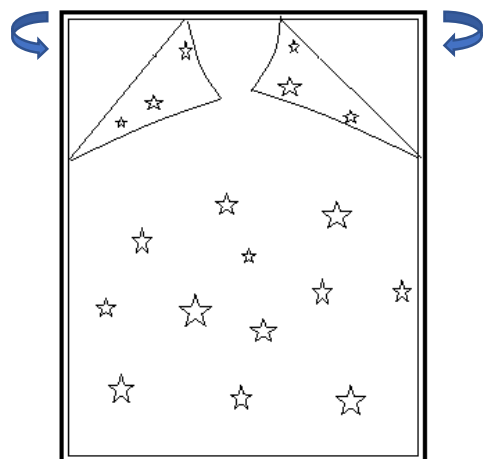
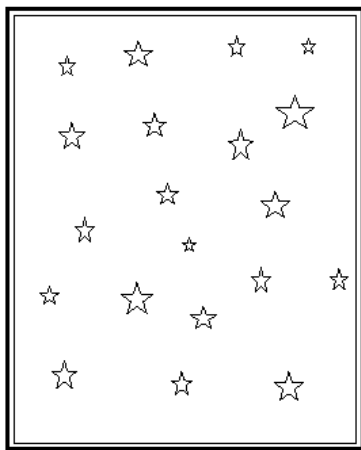
Occorrente:

- uno strofinaccio da cucina rettangolare
- nastro adesivo per tessuti
- 2 nastrini
- 2 spille da balia

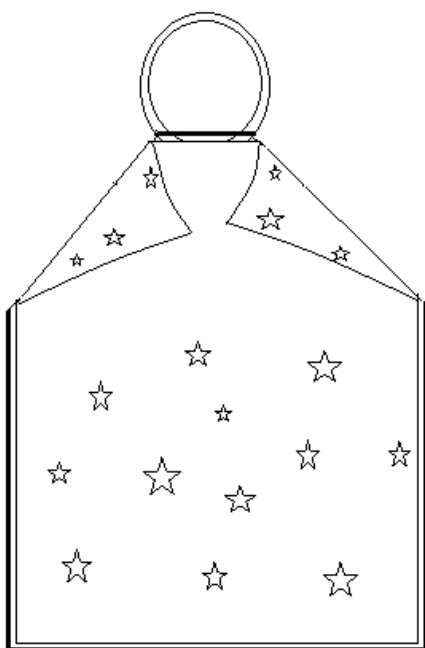
N.B.: si può realizzare anche con carta crespata e, in questo caso, si ha bisogno solo di carta gommata e nastrini.

Procedimento:

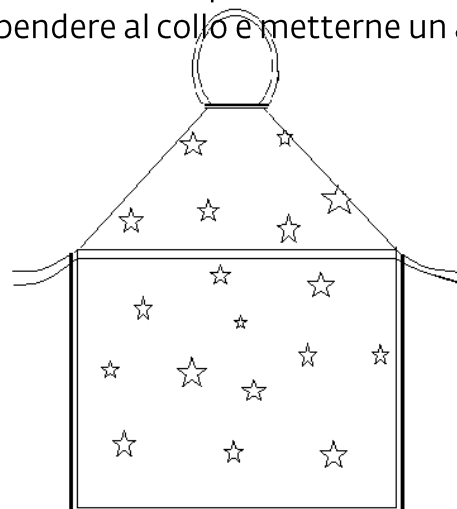
1. Stendere uno strofinaccio rettangolare;
2. Ripiegare all'interno i due angoli superiori



3. Chiudere con nastro adesivo per tessuti



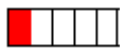
4. Fissare il nastrino con le spille da balia in modo da poterlo appendere al collo e metterne un altro in vita



Ricetta Pane Azzimo

Difficoltà:

molto bassa



Preparazione:

30 minuti



Dosi per:

4 persone



Ingredienti

- 300 gr di Farina Tipo 00 (è possibile utilizzare anche farina manitoba, di farro o senza glutine)
- 150-200 ml di Acqua fredda

Strumenti

- Forchetta
- Matterello

Procedimento

1. Porre la farina in una ciotola oppure disporla a fontana sul piano di lavoro.
2. Unire l'acqua fredda e iniziare a impastare con movimenti sempre più decisi e veloci fino ad ottenere un composto elastico.
3. Dividere il composto in 4 pezzi e stenderli a mano o con il mattarello. Ogni pezzo dovrà avere lo spessore di circa 3 mm e può avere una forma circolare del diametro di 22 cm.
4. Una volta stesi i panetti, bucherellarli con una forchetta.
5. Cuocere in forno statico nella parte bassa per 6-7 minuti a 250°, girarle e cuocerle per altri 6-7 minuti.
6. Far raffreddare il pane e...buon appetito!