



"la historia del pan"

Los granos de trigo se llevan al molino. Allí los muelen y se convierten en harina.

Del buen trigo sale la harina mucho mejor, blanca y fina. La harina, metida en sacos, llega a la panadería.

La amasadora trabaja segura mezclando agua, harina, sal y levadura. La masa tiene que fermentarse esperando un rato.

El panadero, con masa, hace la forma del pan. En el horno hay que cocer el pan que hemos de comer.

El panadero vende del pan tierno y caliente.

Nombre Sergio Pablos Rodríguez