

ACTIVIDADES DEL RITMO SEMANAL

JUEVES DE AMASAR PAN



En las aulas de infantil de la Escuela Waldorf de Alicante, los niños y niñas amasan el pan cada jueves de la semana. Esta actividad es ideal para el desarrollo de la motricidad fina a la vez que trabajamos la concentración y el ritmo a través de las canciones.

Los pequeños de esta manera aprenden que los alimentos no aparecen de la nada, sino que necesitan una elaboración, ya que usando la harina, agua y sal después se podrán deleitar con un sabroso pan.

Amasando pan, los niños realizan uno de los oficios más tradicionales. Amasar es un disfrute para sus sentidos.

INGREDIENTES

Para la cantidad reflejada en las fotos:

1 bloque de levadura fresca (25gr)

1 taza y media de agua tibia

1 cucharadita de azúcar o miel.

Harina (casi un kilo).

PASOS A SEGUIR

1. Ponemos en el cuenco la levadura, el azúcar o la miel y el agua. Removemos hasta disolver la levadura. Añadimos harina y vamos amasando, le añadimos sal al gusto, continuamos añadiendo harina hasta que la masa no se pegue en nuestras manos.



2. Hacemos una bola, la dejamos en el cuenco (el cuenco debe estar pintado con aceite para que no se pegue la mezcla) y tapamos con un trapo. Debemos dejar reposar la masa unas dos horas (debe crecer el doble).



3. Una vez haya crecido la masa, volvemos a amasar y le damos la forma que más nos guste, colocamos papel del horno en la bandeja y dejamos que suba la masa media hora más.



4. Precaentamos el horno a 170°, metemos la bandeja en el horno y en 20 minutos tendremos nuestro delicioso pan.



SUGERENCIAS

Cuando añadimos la harina podemos poner orégano, tomillo, queso, tomate... al gusto.

¡¡¡¡Que lo disfrutéis!!!!

REALIZADO POR ISMAEL ROSADO

MAESTRO DEL JARDÍN DE INFANCIA DE LA ESCUELA WALDORF DE ALICANTE