

## ALEMÃO 1º ANO - 03 A 06 DE NOVEMBRO

HALLO, KINDER! OLÁ, CRIANÇAS!

SEMANA PASSADA, VIMOS SOBRE A GALINHA RUIVA E SEUS COLEGAS, QUE NÃO QUERIAM AJUDÁ-LA A PLANTAR E CUIDAR DO TRIGO, QUE PRECISAVAM PARA SE ALIMENTAR.

NESTA SEMANA, ESTOU ENVIANDO UM VÍDEO QUE EXPLICA DE ONDE VEM O TRIGO.

COMO SUGESTÃO DE ATIVIDADE, AO LADO, TÊM MINHA RECEITA PREFERIDA DE RECEITA DE PÃO, MAS ATENÇÃO: RENDE 4 PÃES. SE NÃO TIVER TEMPO PARA FAZER, NÃO FAZ MAL! GUARDA BEM A RECEITA E FAÇA NUM OUTRO DIA. PODE FAZER UMA RECEITA QUE A MAMÃE TEM EM CASA OU A RECEITA DA VOVÓ OU UM PÃO DE QUEIJO, QUE É UTILIZADO OUTRO TIPO DE FARINHA, MAS TAMBÉM É PÃO. PODE TAMBÉM UTILIZAR UM PÃO JÁ FEITO E FAZER UM SANDUICHE BEM GOSTOSO, MAS ME CONTA O QUE COLOCOU PARA ELE FICAR TÃO DELICIOSO!

De Onde Vem o Pão? [#Episódio 14](#)

<https://www.youtube.com/watch?v=Njk8>

EU FAÇO RECHEIO DE FRANGO, CARNE MOIDA, PRESUNTO E QUEIJO E CHOCOLATE, UM DE CADA, OU PEQUENOS PÃEZINHOS, OS PREFERIDOS SÃO DE PRESUNTO E QUEIJO E DE CHOCOLATE. ESPERO QUE TAMBÉM GOSTEM.

IMPORTANTE: NÃO SE ESQUEÇAM DE ENVIAR UMA FOTO PARA OS

E-MAILS DA RESPECTIVA PROFESSORA:

LILIAN FELDER WIMPISSINGER - [alemao.proflilian@gmail.com](mailto:alemao.proflilian@gmail.com)

1º1 -TAISA MOSER MUCELIN - [alemao.proftaisa@gmail.com](mailto:alemao.proftaisa@gmail.com)

**mundogloob.com.br**

# PÃO FÁCIL

**INGREDIENTES**

- 1 xíc. água (temperatura ambiente)
- 1 Kg farinha de trigo
- 1 xíc. leite
- 1 xíc. açúcar
- 1 xíc. óleo
- 3 ovos
- 1/2 col. sopa Sal
- 3 tabletes fermento fresco

**PREPARO**

- 01** Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha. Passe a massa para uma vasilha grande.
- 02** Adicione a farinha aos poucos, mexendo até ficar em ponto de uma massa mole ou começar a descolar da mão.
- 03** Quando conseguir formar uma bola com a massa, coloque-a na vasilha e cubra com plástico filme.
- 04** Deixe a massa crescer no lugar mais quente da sua cozinha (pode ser dentro do forno desligado) protegida do vento. Até que a massa dobre de tamanho. **POR 2H OU**
- 05** Cubra uma tábua de farinha e trabalhe a massa por alguns minutos, polvilhando um pouco de farinha sempre que a massa grudar na mão ou na tábua.
- 06** Abra cada parte formando um retângulo. Divida a massa em 4 partes.
- 07** Arrume dois pães em cada assadeira e leve ao forno aquecido em temperatura média. **ASSE POR 35 MIN**

Coloque o recheio de sua preferência em uma das bordas e enrole como um rocambole.

**Tem criança na cozinha**