

Il lievito è formato da microscopici funghi unicellulari che vivono in habitat principalmente umidi.

Il lievito a contatto con sostanze zuccherine lo trasforma producendo alcool e anidride carbonica. L' anidride carbonica, un gas, è responsabile della lievitazione del pane.

I fori corrispondenti alle bolle di gas sono visibili nel pane dopo la cottura.

L'alcool prodotto nella lievitazione invece evapora durante la cottura ed è responsabile del profumo che si sprigiona.

## **ESPERIMENTO N.1**

2 BICCHIERI DI PLASTICA

ACQUA TIEPIDA

ZUCCHERO

LIEVITO DI BIRRA

Riempire i due bicchierini plastica con acqua tiepida e un po' di zucchero.

In uno di essi aggiungere del lievito di birra.

Aspettare e vedere cosa accade.

Si noterà che nel bicchiere nel quale è stato aggiunto il lievito si sono sviluppate delle bollicine, trasformando il liquido in una specie di acqua gassata: questa reazione è dovuta all'azione degli organismi unicellulari presenti nel lievito che separano lo zucchero in alcool e anidride carbonica. Quest'ultima produce le bollicine.

