

## ESPERIMENTO N.2

1 BOTTIGLIETTA DA 1 litro e ½ vuota

200 CC ACQUA TIEPIDA

3 CUCCHIAI ZUCCHERO

LIEVITO

1 PALLONCINO

SPAGO

Mettere un cubetto di lievito di birra nella bottiglia. Aggiungere tre cucchiari di zucchero e 200 cc.di acqua tiepida. Attendere che il lievito si sciolga completamente, dopo di che fissare con lo spago il palloncino sull'imboccatura della bottiglia (senza "strozzare" il palloncino!!!) e aspettare per vedere cosa accade.

Il palloncino comincia a gonfiarsi e nel liquido iniziano a formarsi delle bolle.

Il lievito a contatto con lo zucchero produce anidride carbonica, un gas che fa gonfiare il palloncino, come pure il pane in fase di lievitazione.