

#sciencetillsammans

DAGENS UTMANING!

19/30

"Gör pinnbröd!"

Du behöver:

Deg 1

- 2.5 dl vetemjöl
- 1 krm salt
- 2 tsk bakpulver
- 1 dl vatten

Deg 2

- 2.5 dl vetemjöl
- 1 krm salt
- 1 dl vatten

Så här gör du:

De här bröden ska bakas över öppen eld. Förbered degen hemma och ta bara med dem i plastpåsar.

1. Blanda de torra produkterna.
2. Tillsätt vatten och arbeta ihop degen. Arbeta ut till fingertjocka längder.
3. Rulla dessa på en bakkäpp el tjockare grillpinne. Snurra den över glöden.
4. När du kan dra bullen av käppen utan att deg sitter fast är det klart. Grilla dem och jämför skillnaden mellan dem. Vad händer?

Förklaring:

När bakpulver blandas i degen och gräddas blir degen större. Bakpulver består vanligtvis av två olika sura fosfater och bikarbonat och tillsammans gör de att de skapar koldioxid när de utsätts för värme, de i sin tur får degen att jäsa och blir större.