

Tiggy Testar! Fluffiga degen

Tiggy undrar varför Beppes frukostbulle är så fluffig? Dom bakar då två degar, den ena med jäst och den andra utan. Efter ett tag upptäcker de att degen med jäst har JÄST och bildat KOLDIOXID. Det har inte den andra degen.

Du behöver

- 2 stora skålar
- 2 karaffer med ljummet vatten
- 4 msk olja
- 6 dl vetemjöl
- 4 msk socker
- 1 påse torrjäst



Ämne

Biologi

Nyckelord

Jäsning, jäst, koldioxid.

Det här kan du fråga innan

- Vad händer när en deg jäser?

Så här gör du

Gör två degar. En i varje skål. Varje deg ska innehålla 3 dl vetemjöl, 1 dl ljummet vatten, 2 msk olja och 2 msk socker. Tillsätt sedan torrjäst till den ena degen. Ta nu en klump från varje deg och lägg ner i var sin karaff med ljummet vatten och vänta 5-15 minuter. Observera vad som händer.

Det här kan du fråga efteråt

- Vad upptäckte ni?
- Hur gjorde ni för att upptäcka det?
- Finns det något mer ni skulle vilja testa på samma sätt?

Vad hände?

Bröd blir fluffigt och mumsigt när man har ner JÄST i degen. JÄST är en slags svamp som älskar att smaska i sig deg och när den gör det så bildas det en gas - koldioxid. Det är denna gas som gör att degen blir luftig och till slut lyfter från botten av karaffen.

Dagens tjugiga ord

Jäst