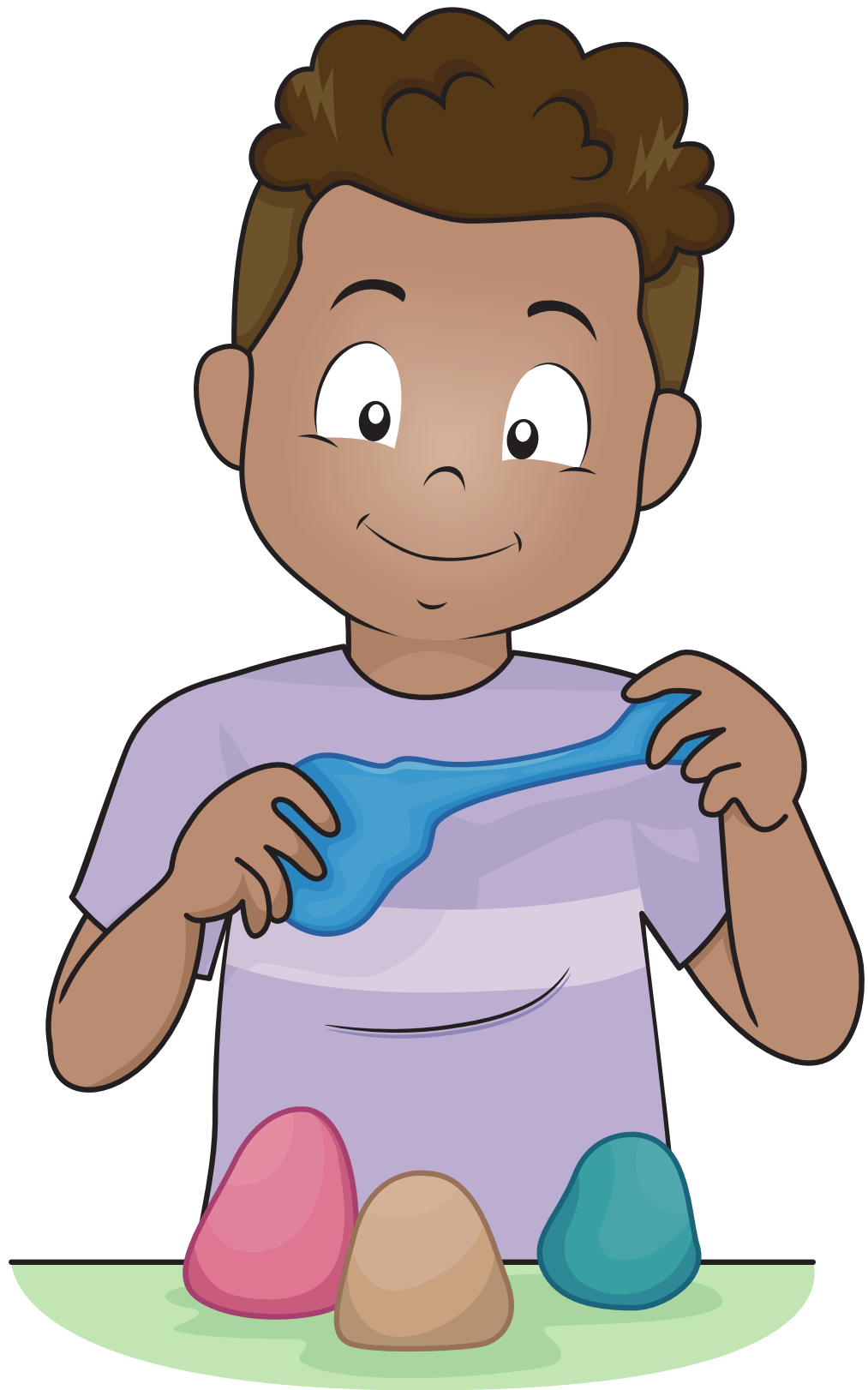
RICETTA

PONGO FATTO IN CASA



La preparazione del pongo fatto in casa utilizzando ingredienti naturali, completamente atossici e adatti anche ai bambini molto piccoli, è davvero semplice! Puoi coinvolgere i gli alunni in questo processo, poiché lavorare la pasta stimola lo sviluppo sensoriale e li aiuta a rilassarsi.

Ti propongo due metodi, entrambi facili da seguire: uno prevede la cottura e l'altro è senza cottura.

INGREDIENTI

- 2 tazze di farina bianca
- 1 tazza di sale fino, possibilmente passato nel frullatore, così da renderlo finissimo
- ½ tazza di amido di mais/maizena
- 2 cucchiai di olio di semi
- 1 cucchiaio abbondante di cremortartaro – bitartrato di potassio (in alternativa, 2 cucchiai di succo di limone)
- 2 tazze di acqua
- coloranti alimentari
- aromi naturali (olio essenziale di lavanda o la vanillina)

PONGO CON COTTURA

- In un pentolino, mescolare gli ingredienti seguendo questo ordine: farina, sale fino, amido di mais (maizena), olio di semi, cremortartaro e, infine, acqua a temperatura ambiente.
- Cuocere a fuoco medio per circa 5 minuti, mescolando bene, finché il composto non diventa denso, corposo e difficile da mescolare.
- Lasciare raffreddare il composto, quindi trasferirlo su un piano di lavoro. La pasta deve risultare morbida e piacevole al tatto.
- Formare un panetto e dividerlo in più parti, in base ai colori desiderati. A ciascuna parte aggiungere alcune gocce di colorante alimentare liquido.
- Lavorare l'impasto fino a quando il colore non sarà completamente incorporato.

PONGO SENZA COTTURA

- Mescolare tutti gli ingredienti.
- Unire quindi l' olio e per ultima l'acqua calda.
- Impastare pazientemente.
- Una volta ottenuto il panetto dividerlo in più parti, in base ai colori che si intendono usare. Ad ognuna delle parti aggiungere qualche goccia di colorante alimentare liquido.
- Lavorare l'impasto fino a quando la pasta non avrà incorporato bene il colore.