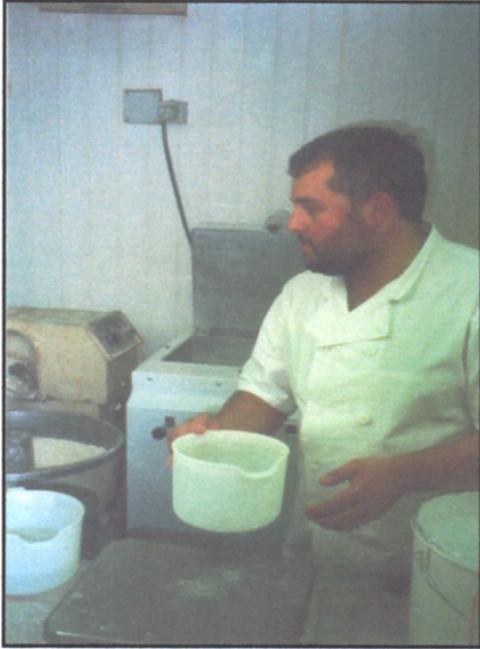


Chez le boulanger

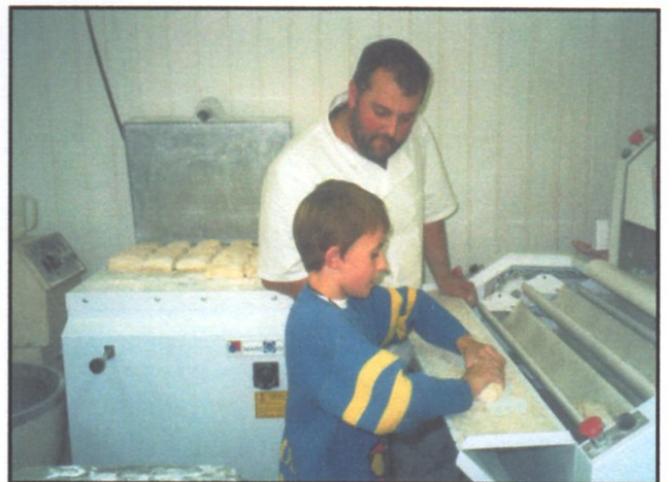
Nous avons visité la boulangerie du papa de Marine et nous avons appris à faire du pain.



Le boulanger verse d'abord de la farine et de l'eau dans le pétrin qui les mélange.



Puis il ajoute de la levure et du sel.



La diviseuse coupe des carrés de pâte. Alexandre roule un boudin de pâte.



La façonneuse donne la forme au pain.



Florian fait une baguette.



Le boulanger trace des traits avec une lame pour enlever le gaz de la pâte.



Il met le pain dans le four.



Le four est profond et jette de la vapeur pour dorer le pain.



Le boulanger sort les baguettes avec une pelle.

Nous avons tous fait notre baguette et nous avons pu l'emporter. Merci Monsieur Lecourt.
(La classe de CE1)