



Nous avons visité la boulangerie CP/CE1



Comment fabrique-t-on le pain ?

(1) Le pétrissage



Le boulanger met dans son pétrin :

- De l'eau, du levain, de la farine, du sel et de la levure

Le pétrin tourne : c'est le **pétrissage**.

Le boulanger obtient une grosse boule de pâte. Elle commence à gonfler grâce à la levure.

(2) La division



Le boulanger partage la grosse boule de pâte en petites pâtes : c'est la **division**.

Chaque petite boule s'appelle un pâton.

Julien a une machine la diviseuse qui sert à couper la pâte en 16 morceaux.

(3) Le façonnage



Julien prend un pâton et le place sur la façonneuse qui sert à mettre le pain dans la forme voulue.

(4) La chambre de pousse



Julien place ses baguettes dans une « chambre de pousse » pour faire gonfler la pâte.

(5) La cuisson



Avec une lame de rasoir, Julien fait des traits sur chaque baguette. Il dit que c'est sa signature.



Puis, il enfourne les baguettes dans le four.

Nous avons beaucoup aimé cette visite.

Julien et sa maman sont très gentils. Merci encore, votre pain est délicieux.