



Nous avons visité la boulangerie



« Julien se lève à 3 h du matin pour faire son pain » Alexandre
 « Pour faire du pain, il faut du sel, de l'eau, de la farine et de la levure » Mathys
 « Julien utilise beaucoup de machines » Sacha, Robin, Maïssan



CP/CE1 et CP

Comment fabrique-t-on le pain ?

1. Le pétrissage

Le boulanger met le mélange dans son pétrin :

De l'eau, 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 ses collègues sont très gentils. Merci encore .
Votre pain est délicieux.