

2- De la farine au pain

Auteurs : Françoise Hurtrelle([plus d'infos](#))

Résumé : En classe, les élèves fabriquent leur propre pain. Suite à ce travail, ils visitent une boulangerie et découvrent comment le pain est fabriqué en grande quantité.

Publication : 1 Avril 2001

Fabrication du pain en classe

On mélange :

la farine : 500 g
l'eau tiède : 30 cl
la levure : 10 g
le sel : 10 g

- On pétrit la pâte et on laisse reposer 20 minutes :



- On façonne la pâte en forme de pain, on entaille les pâtons, on laisse lever 3 heures et 30 minutes.



- On fait cuire 45 minutes,



et on mange !

Démarche scientifique

- Analyse - comparaison
La pâte a gonflé.
Pourquoi ?
- Formulation - hypothèse
C'est la levure qui fait gonfler la pâte.
- Expérience
Faire du pain AVEC levure.
Faire du pain SANS levure.
- Conclusion
La levure fait gonfler le pain.

Autres expériences pour comparer le goût, la texture, la couleur

1- Faire du pain avec de la farine complète.
Faire du pain avec de la farine tamisée.

2 - Faire du pain avec du sel.
Faire du pain sans sel.

Observation des transformations de consistance, de couleur, de goût, *avant* et après la cuisson : chaleur et temps.

Observation du temps de repos et de cuisson par comparaison avec le temps de la récréation, du petit déjeuner ou du déjeuner à la cantine.

Visite de la boulangerie

Objectifs

Faire découvrir la boulangerie et le fournil.

Addons

Découverte de la boulangerie

- Découverte de l'entreprise



Qui travaille dans le fournil ?
Que fait le boulanger ?
Que fait l'apprenti ?
Quelles machines servent à faire le pain ?
Le pétrin, le four, la machine pour découper.

- Présentation de l'activité de la boulangerie



Qui travaille dans la boulangerie ?
Que fait la boulangère ?
Que fait la vendeuse ?

Les enfants ont visité une boulangerie à la fin des activités "De la farine au pain". Ils connaissaient bien la recette du pain et la chronologie de sa fabrication ainsi que les outils et machines employés.

La visite leur a permis de vérifier leurs connaissances et d'apprécier la qualité du savoir-faire d'un professionnel.

Nous avons demandé des conseils pour le pétrissage et la cuisson.

Voir Aussi

[Du pain et des bulles](#)

23/01/13

[Mais d'où vient le pain de ma tartine ?](#)

01/04/01

Du même auteur

[Mais d'où vient le pain de ma tartine ?](#)

01/04/01

Commentaires

Aucun commentaire

Source URL: <https://www.fondation-lamap.org/fr/page/11126/2-de-la-farine-au-pain>