

La fabrication du pain



Situation de départ : la fête du pain constitue l'occasion de découvrir la fabrication du pain, de la farine à la baguette.

Prolongements possibles : la découverte des céréales, visite chez un boulanger, le pain dans le monde, utiliser une balance, faire du pain, de la pâte à sel ...

Objectifs :

- Découvrir et reconnaître d'une fiche de fabrication (la recette),
- Emettre des hypothèses,
- Expérimenter pour vérifier et conclure,
- Observer, classer, comparer.
- Ecrire la recette du pain.

1- Comment fait-on du pain ?

- Il s'agit de faire réfléchir les élèves et de faire émerger leur représentation. Demander les ingrédients nécessaires et les noter au tableau (éventuellement, disposer les enfants par groupes de 4 à 5 pour ensuite confronter les représentations).

- Comment connaître les ingrédients et la recette exacte ? (Livre de recette, Internet, demander aux parents, à la boulangerie ...)

Laisser les enfants rechercher... jusqu'au lendemain où l'on va confronter les recettes proposées par les enfants.

2- LA recette

... jusqu'au lendemain où l'on va confronter collectivement et à l'oral les recettes proposées par les enfants et permettre ainsi de vérifier les hypothèses initiales des enfants.

Suite à cet échange, réaliser ensemble la liste des ingrédients (puis trace écrite : fiche individuelle par élève.) Recette et termes techniques (trace écrite : fiche élève).

3- Outils et fabrication

Comme dans chaque métier, le boulanger a besoin d'outils : lesquels ? Leur fonction ? (Trace écrite : fiche élève)

Réaliser du pain ou de la pâte à sel si pas de possibilité de cuisson.

Bilan :



La fabrication du pain



Les ingrédients







La fabrication du pain



Les ingrédients





La recette

Etape n°1 : _____

Le boulanger met dans son pétrin :

- de la farine,
- de l'eau,
- du sel,
- 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.



Etape n°2 : _____

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

Chaque petite boule s'appelle un pâton.

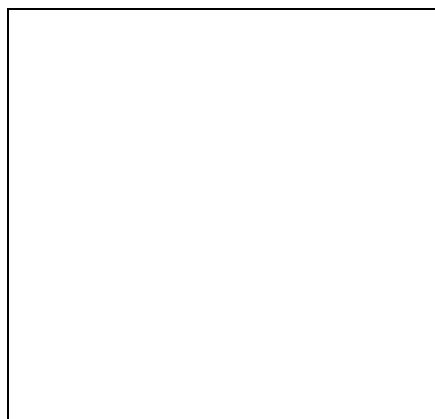


Etape n°3 : _____

Le boulanger prend un pâton.

Avec ses deux mains, il allonge la boule pour former une baguette : c'est le **façonnage**.

Les baguettes se reposent et gonflent encore plus.

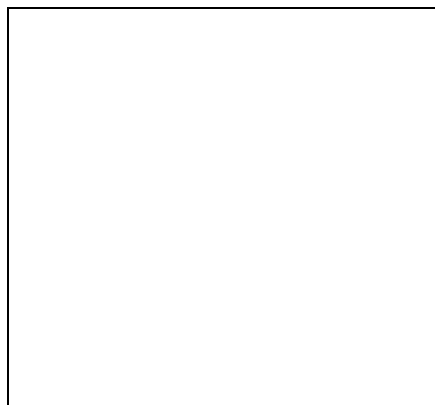


Etape n°4 : _____

Avec une lame de rasoir, le boulanger fait des traits sur chaque baguette crue.

Puis il enfourne les baguettes.

C'est la **cuisson**.

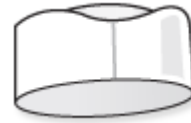




Les outils du boulanger



C'est un objet qui sert à **découper la pâte**, pour faire des petits morceaux.



C'est le chapeau du boulanger. Travailler avec un chapeau, c'est plus propre.



C'est **une grosse machine** qui sert à mélanger les ingrédients pour obtenir la pâte à pain.



Le boulanger a besoin d'une pelle **pour entrer et sortir les pains du four**.

Un coupe-pâte

Un calot

Un pétrin

Une pelle

La pâte à sel



Ingrédients :

- 1 verre de sel fin
- 1 verre d'eau tiède
- 2 verres de farine

Préparation :

- 1 - Mets dans un saladier la farine et le sel.
Mélange bien avec tes deux mains.**
- 2- Verse l'eau en une seule fois et malaxe bien la pâte avec tes mains.
Elle doit être souple mais elle ne doit pas coller à tes doigts.**
- 3 - Crée des objets, des personnages, des animaux ...**
- 4 - Cuis-les et laisse les sécher à l'air libre.**
- 5 - Vernis, décore et peins tes objets.**

