

B5: Comment fait-on du pain?

Informations aux enseignants



1/7

Tâche	L'enseignant distribue le texte, que la classe lit ensemble. Ensuite, il distribue les fiches de travail et des paires de ciseaux. Les solutions sont discutées en classe.
Objectif	Les élèves apprennent les différentes étapes et les quatre ingrédients de base de la fabrication du pain.
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> - Texte - Fiches de travail - Solution - Ciseaux
Forme sociale	Travail individuel ou classe entière
Durée	20 minutes

Informations
supplémentaires:

- Cette tâche peut également être combinée avec la tâche précédente (B4) et être utilisée comme une vue d'ensemble de la préparation du pain ou comme des instructions pour en confectionner.
- Des recettes de différents pains sont disponibles à l'adresse suivante:
<https://painsuisse.ch/cuisinepatisserie/>

B5: Comment fait-on du pain?

Texte et fiche de travail

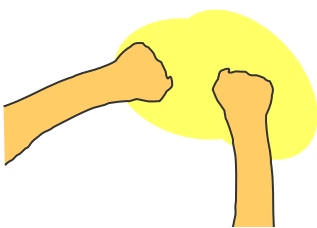
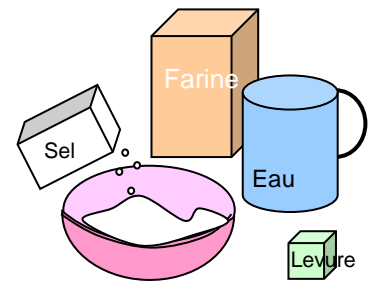


2/7



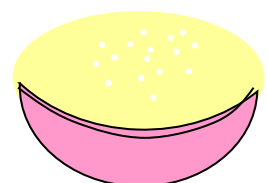
Pierre le boulanger fait du pain

Pierre le boulanger a besoin de quatre ingrédients pour faire du pain: de la farine, de l'eau, du sel et de la levure. Ces quatre ingrédients de base permettent de confectionner différentes variétés de pain. Le mélange définit le type de pain que cela donnera. Pierre le boulanger détermine donc de quelle quantité de chaque ingrédient il a besoin et mélange le tout pour obtenir une pâte.



Pierre le boulanger verse ensuite un peu de farine sur la table de la cuisine, étend sa pâte dessus et la pétrit. Il se retrouve presque en sueur car il pétrit de toutes ses forces pour bien mélanger les ingrédients.

Ensuite, il remet la pâte dans le récipient, la recouvre d'un torchon de cuisine et la laisse lever. Après quelques heures seulement, la pâte a déjà doublé de volume.

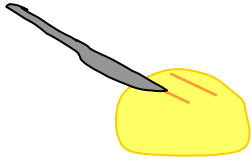


B5: Comment fait-on du pain?

Texte et fiche de travail

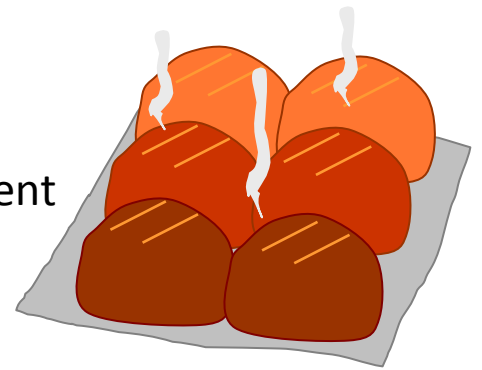


3/7



Pierre le boulanger forme maintenant des pains avec la pâte. Avant de laisser lever les pains une dernière fois, il les incise avec un couteau.

Peu après, il les enfourne et les laisse cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Miam, ça sent bon! Les pains aussitôt refroidis, Pierre les dispose dans son magasin à côté des autres pains, petits pains et pâtisseries qu'il a confectionnés pour ses clients.



B5: Comment fait-on du pain?

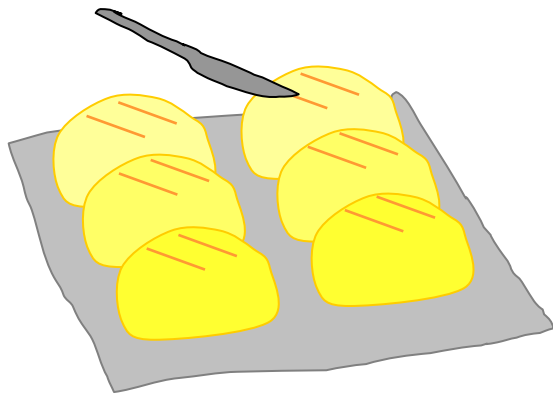
Texte et fiche de travail



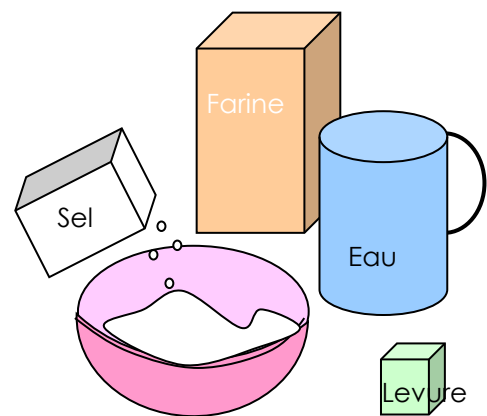
4/7

Devoir:

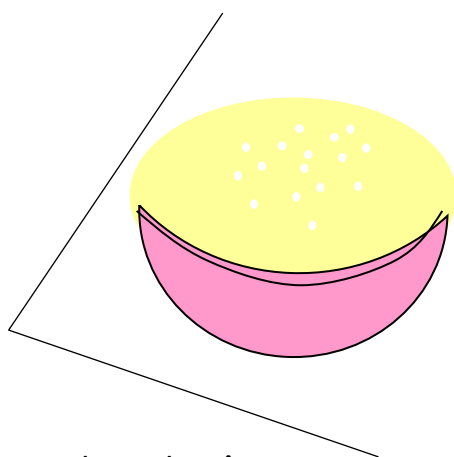
Pierre le boulanger a oublié comment on fait du pain. Découpe les cartes et dispose-les dans le bon ordre chronologique.



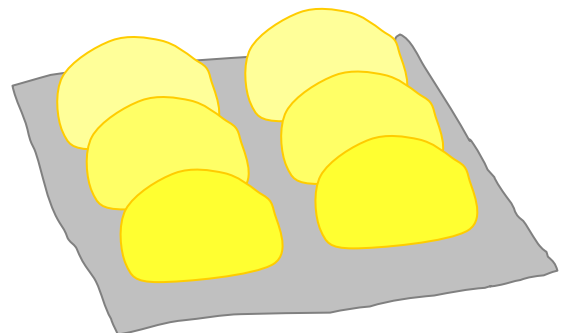
Inciser les pains avec un couteau



Mélanger la farine, l'eau, le sel et la levure



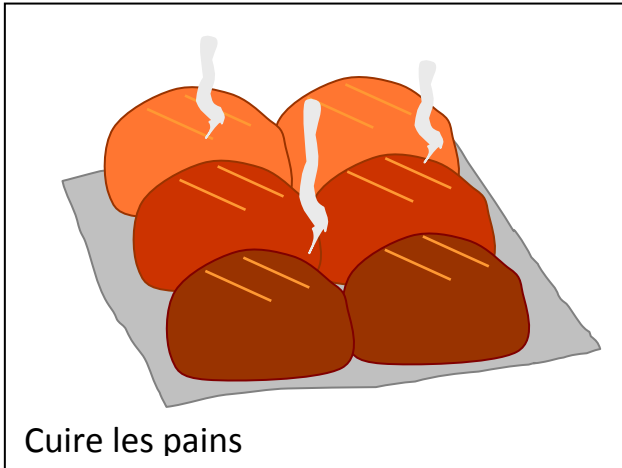
Laisser lever la pâte



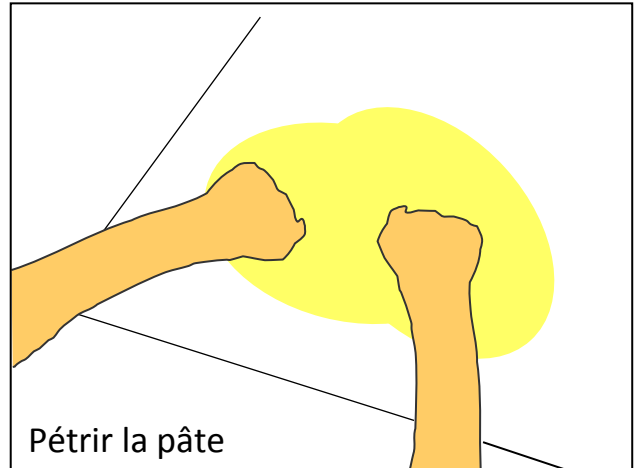
Former des pains avec la pâte

B5: Comment fait-on du pain?

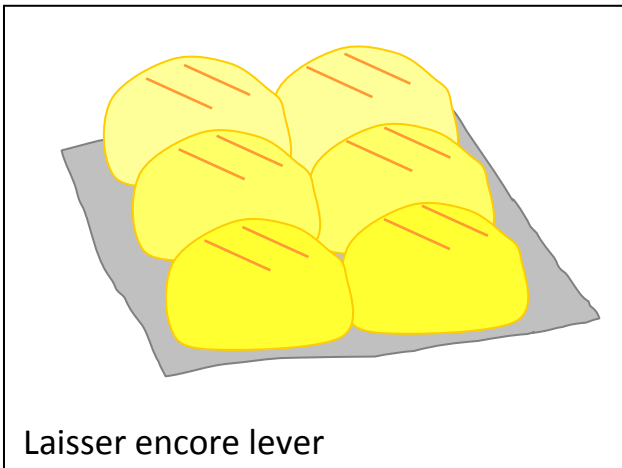
Texte et fiche de travail



Cuire les pains



Pétrir la pâte



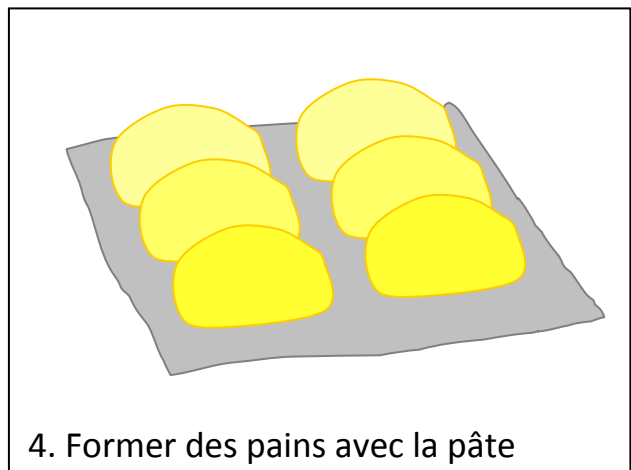
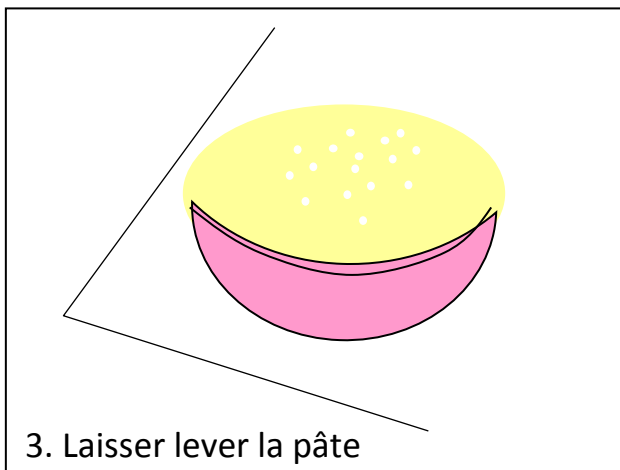
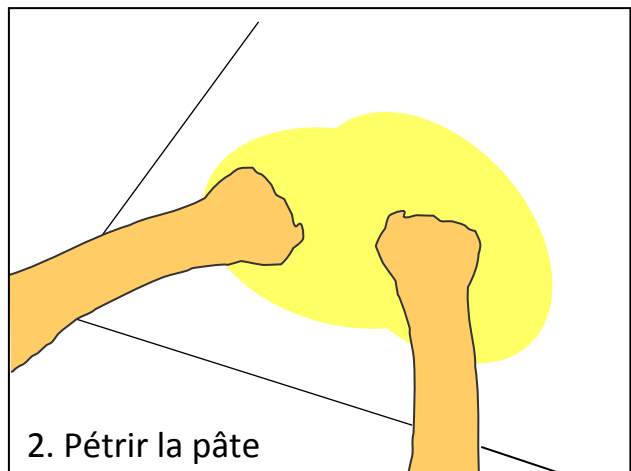
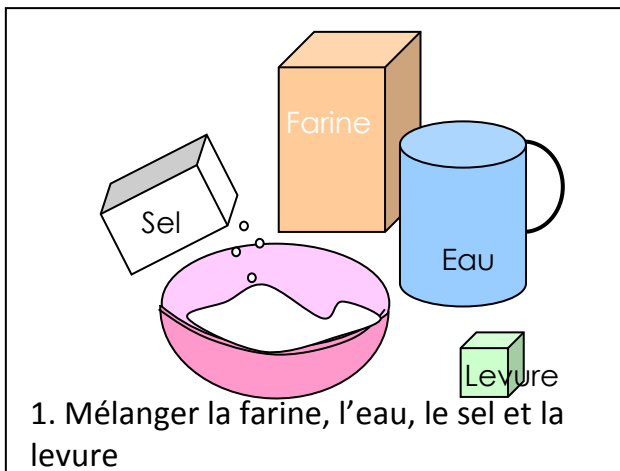
Laisser encore lever

B5: Comment fait-on du pain?

Solution



6/7



B5: Comment fait-on du pain?

Solution

