

B4: Comment fait-on du pain?

Informations aux enseignants



1/4

Tâche	<p>À titre d'exercice préliminaire destiné à activer les connaissances des élèves, une carte heuristique sur le sujet de la fabrication du pain peut être réalisée avec toute la classe. Chaque élève y ajoute ce qu'il sait sur ce thème. L'enseignant(e) peut définir au préalable des catégories comme «ingrédients» ou «étapes de travail».</p> <p>Les élèves complètent ensuite le texte à trous.</p>
Objectif	<p>Les élèves connaissent les quatre ingrédients de base que sont la farine, l'eau, le sel et la levure (ou le levain).</p> <p>Les élèves savent à quoi sert la levure (elle fait lever le pain).</p> <p>Les élèves peuvent citer les principales étapes de la fabrication du pain dans l'ordre chronologique (mélanger les ingrédients, pétrir la pâte, laisser reposer, façonner le pain, entailler, cuire).</p>
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> – Fiche de travail – Solutions
Forme sociale	Classe entière / travail individuel
Durée	30 minutes

Informations
supplémentaires:

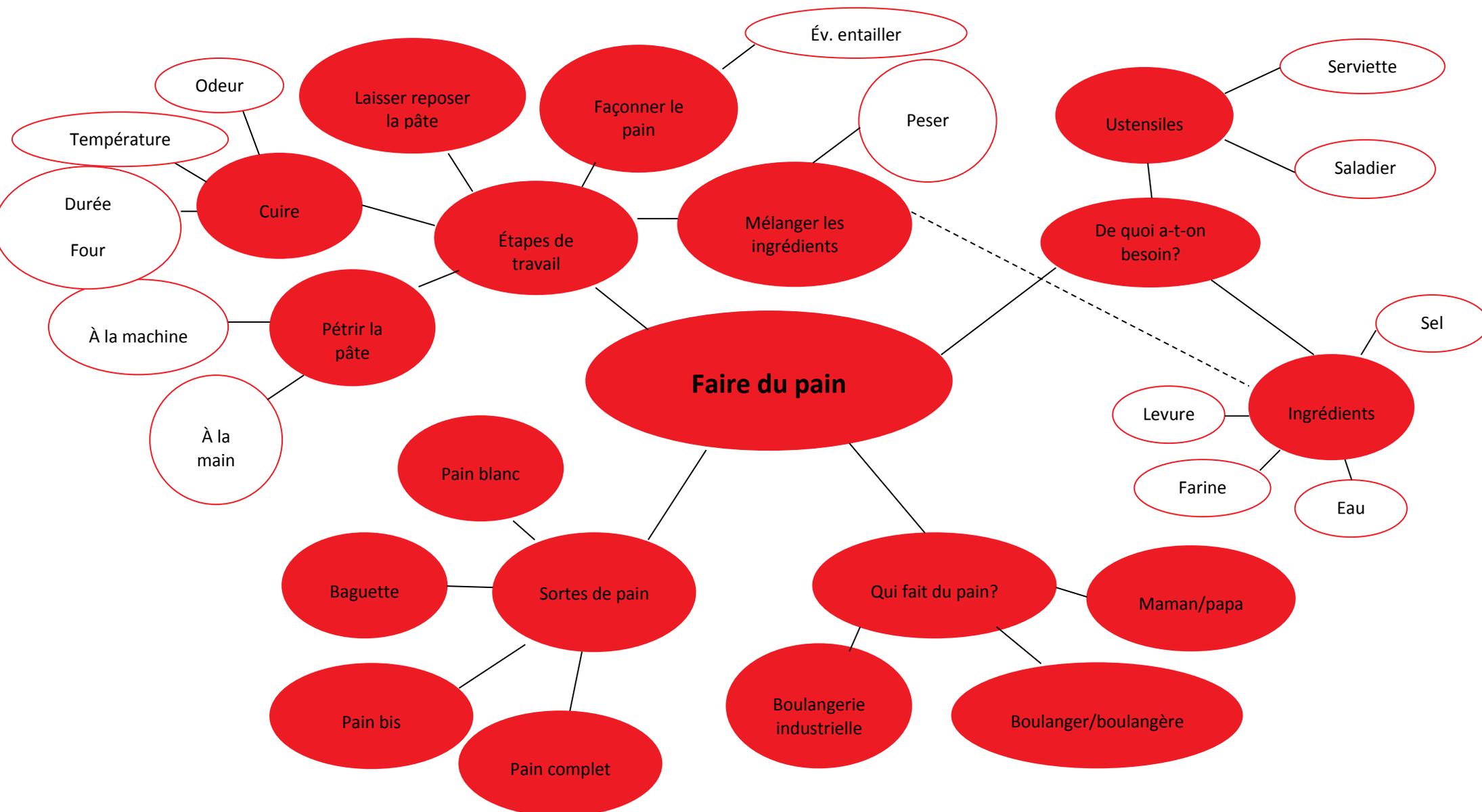
- Ces articles de blog décrivent de manière plus précise et détaillée ce qui se passe dans une boulangerie. Ils peuvent être lus ensemble, lus par l'enseignant(e) ou faire l'objet d'une pièce de théâtre jouée en commun. Cette activité profitera tout particulièrement aux élèves qui n'ont encore aucune idée de comment faire du pain.
<https://painsuisse.ch/blog/tout-dort-mais-les-artisans-boulangers-suisse-veillent/>
<https://painsuisse.ch/blog/une-nuit-lanterswil/>
- Des pains peuvent aussi être fabriqués à l'école à titre de complément. S'il n'y a pas de cuisine dans l'école, les élèves peuvent apporter chacun un saladier, une serviette et une cuillère en bois. Les élèves rapportent leur petit pain pas encore cuit à la maison dans leur saladier (avec des instructions pour le cuire).
Des recettes de pain sont disponibles sur: <https://painsuisse.ch/cuisinepatisserie/>
- On peut aussi observer et comprendre l'effet de la levure grâce à des expériences.

B4: Comment fait-on du pain?

Exemple de structure pour la carte heuristique



2/4



B4: Comment fait-on du pain?

Fiche de travail



3/4

Dans les coulisses d'une boulangerie

Devoir:

Lis le texte et place les termes où il convient.

machines – mélangés – température – quotidien – pâte – lever – vente –
cuit – savoureux – de farine, d'eau, de sel d'assaisonnement – four –
pétrie – aéré – miches – couteau – des noix, des fruits et des graines –
fermenter – réussite – d'années

Alors que nous dormons encore, le boulanger prépare déjà notre pain _____.
Il en est ainsi depuis plusieurs centaines _____.



Pétrissage

Pour fabriquer de la pâte à pain classique, le boulanger a besoin _____, de levure boulangère ou de levain. Pour les pains spéciaux, il y ajoute d'autres ingrédients comme _____, ainsi que bien d'autres choses encore.

Les ingrédients sont _____ et pétris habilement. Afin que le pain soit vraiment croustillant et _____, il faut porter une attention particulière à la _____.

Fermentation

Après le pétrissage, on laisse la pâte _____. Pendant que la pâte est mise au repos, la levure déploie son effet et fait _____ la pâte. Cela permet au pain d'être bien _____. Ensuite, la pâte est fragmentée, façonnée en plusieurs _____ de pain et entaillée au _____ selon la sorte de pain. Les miches de pain reposent alors encore une fois pendant un moment avant d'être mises au _____.

Cuisson

Le boulanger vérifie si le pain est bien _____ et si son poids ainsi que sa qualité sont satisfaisants. Si tous les critères sont remplis, le pain passe du four à la _____.

Dans certaines boulangeries, des _____ sont aussi utilisées dans la fabrication du pain, par exemple des pétrins. Elles permettent au boulanger d'avoir un peu moins de travail à faire à la main. Tout le savoir-faire du boulanger ou de la boulangère est toutefois nécessaire à la _____ d'un bon pain. Les ingrédients doivent être correctement dosés, la pâte doit être bien _____ et son temps de fermentation doit être adapté selon la _____ et sa composition.



B4: Comment fait-on du pain?

Solution



4/4

Solution: Dans les coulisses d'une boulangerie

Alors que nous dormons encore, le boulanger prépare déjà notre pain quotidien. Il en est ainsi depuis plusieurs centaines d'années.



Pétrissage

Pour fabriquer de la pâte à pain classique, le boulanger a besoin de farine, d'eau, de sel d'assaisonnement, de levure boulangère ou de levain. Pour les pains spéciaux, il y ajoute d'autres ingrédients comme des noix, des fruits et des graines, ainsi que bien d'autres choses encore.

Les ingrédients sont mélangés et pétris habilement. Afin que le pain soit vraiment croustillant et savoureux, il faut porter une attention particulière à la pâte.

Fermentation

Après le pétrissage, on laisse la pâte fermenter. Pendant que la pâte est mise au repos, la levure déploie son effet et fait lever la pâte. Cela permet au pain d'être bien aéré. Ensuite, la pâte est fragmentée, façonnée en plusieurs miches de pain et entaillée au couteau selon la sorte de pain. Les miches de pain reposent alors encore une fois pendant un moment avant d'être mises au four.

Cuisson

Le boulanger vérifie si le pain est bien cuit et si son poids ainsi que sa qualité sont satisfaisants. Si tous les critères sont remplis, le pain passe du four à la vente.

Dans certaines boulangeries, des machines sont aussi utilisées dans la fabrication du pain, par exemple des pétrins. Elles permettent au boulanger d'avoir un peu moins de travail à faire à la main. Tout le savoir-faire du boulanger ou de la boulangère est toutefois nécessaire à la réussite d'un bon pain. Les ingrédients doivent être correctement dosés, la pâte doit être bien pétrie et son temps de fermentation doit être adapté selon la température et sa composition.

