

La fabrication du pain

Le jeudi 5 juin 2014, la classe de CE1 de Mme Benoist est allée visiter la boulangerie de Bazoches-les-Gallerandes.

L'étape n°1 : Le boulanger, Mr Debellu nous a montré **le pétrin**, dans lequel on y dépose la farine, l'eau, la levure et le sel. Il permet de mélanger ces quatre ingrédients composant le pain. La grille qui recouvre le pétrin est là pour sécuriser le travail, pour éviter de se blesser.



L'étape n°2 : Le boulanger laisse la pâte se reposer. C'est **la détente**.

L'étape n°3 : **la diviseuse** permet de séparer la pâte en plusieurs pâtons. Chaque pâton correspond à une baguette.



L'étape n°4 : Nous avons réalisé l'étape du **façonnage** c'est-à-dire que nous avons donné la forme qui convient à une BANETTE : à chaque extrémité du pain, il faut faire une petite pointe.



Melvin avec son papa, Mr Debellu



Arthur



Laurine



Armand



Alissa



Anaïs



Justine



Cécilia



Léanne



Tiago



Noa



Flavie



Manon Q



Lauryne



Paol



Llona



Eva



Léo



Manon R



Ilhan



Ozzy



Erik



Charles



Enzo

L'étape n°5 : Les baguettes reposent sur un tapis appelé **une couche**.

Elles restent plusieurs heures au froid puis au chaud pour que la levure fasse gonfler le pain.



L'étape n°6 : **la cuisson**. La boulangère fait des coupures sur la pâte avant de mettre au four pour éviter qu'il éclate pendant la cuisson.



L'étape n°7 : **Le défournement**. Une fois cuit, le pain est sorti du four.

En partant, le boulanger et la boulangère nous ont offert à chacun un cadeau contenant des accessoires de cuisine...et une affiche nous expliquant les différentes étapes de la fabrication du pain.

Le soir, nous avons rapporté à la maison notre baguette encore toute chaude : quel délice ! Merci Mr Le boulanger !