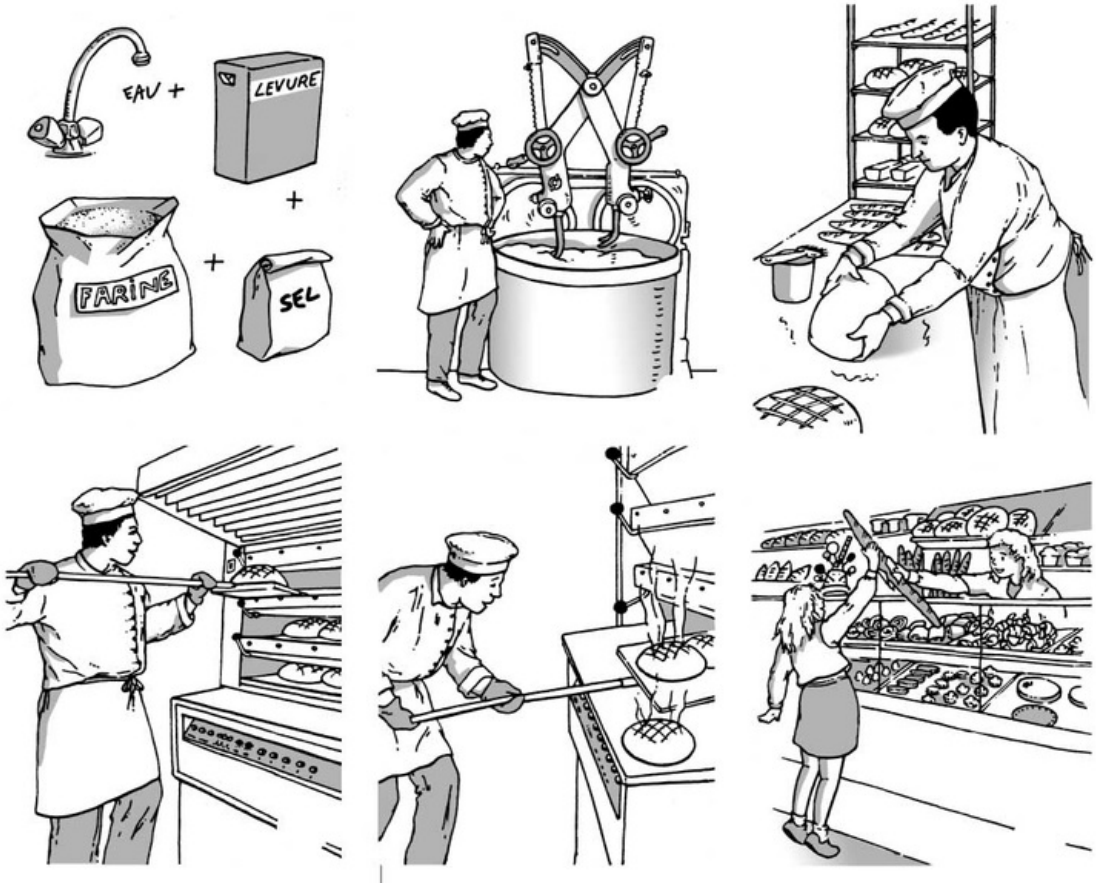
Le boulanger au travail



Pour faire de la pâte à pain, il faut mélanger de la **farine**, de la **levure** et de l'**eau**. Cette pâte est ensuite **pétrie** dans le pétrin pendant 15 minutes, puis doit **reposer** pendant 2 heures pour pouvoir lever. Ensuite, le boulanger forme les pains et fait des fentes sur le dessus avec un couteau. À l'aide d'une grande pelle, il enfourne les pains pour les faire **cuire** et les ressort ensuite de la même façon. La boulangère peut alors servir à ses clients des pains encore tout chauds.

© 2000-2024, rue des écoles