

PAIN – Octobre 2024

Vendredi 18 octobre, pour la semaine du goût, nous avons reçu à l'école un boulanger itinérant : Timothé Kopéra.





Pour préparer la pâte à pain, le boulanger a mis :

- de la farine T65
- de l'eau tiède
- du levain
- du sel

Il nous a fait sentir ou goûter chaque ingrédient.



Au bout de quelques heures, la pâte était gonflée, douce, tiède, élastique. On a enfoncé notre doigt dedans !



Le boulanger nous a montré un moulin pour écraser les grains de blé et on a pu essayer de moudre ; il en ressort une poudre beige.





Ensuite, on a utilisé des tamis pour enlever les poussières et obtenir une farine plus claire et plus fine.





Pour finir, on a façonné une petite boule de pâte à pain avant de les faire à nouveau lever et cuire dans le four à bois du boulanger.





Voici la fournée de pains
après la cuisson !



Joyeux Anniversaire Constance : 4 ans



Joyeux Anniversaire Naëly : 5 ans