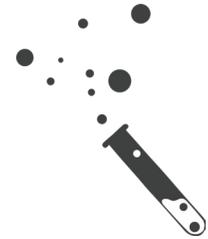


Do it your bread

- Fiche activité -



La levure de boulanger

Dessine l'expérience du ballon

Mettre de la levure sucrée dans un tube à essai avec un peu d'eau et placer un ballon dessus, renouveler l'expérience avec de la levure sans sucre, et des températures d'eau différentes.

Précise la différence entre les tubes (levure avec ou sans sucre, température de l'eau). Dessine le résultat.

Que peux-tu en conclure ?

.....
.....

Fabrique ton pain

Ingrédients : 0,250g de farine, 15 cl d'eau, sel, 7,5g de levure (1/6 de cube de 42g). Mélanger sel et farine creuser un puits, verser un peu d'eau tiède et émietter la levure, mélanger la levure avec un peu de farine, laisser reposer 15 min.

Que vois-tu ?

.....
.....

Ajouter le reste de l'eau et mélanger, pétrir 10 min. Couvrir et **faire lever dans un endroit tiède (27°C) 1h minimum.**

Est ce que le pain lève sans levure ?

Est-ce que le pain lève au frigo ?

Est ce que le pain lève quand les levures ont été chauffées à 80°C ?

Que peux tu en conclure ?

.....
.....

Si tu veux fabriquer du pain chez toi tu peux recommencer cette recette en laissant lever ton pain une heure de plus. Demande l'aide d'un adulte et fait cuire ton pain 25 min thermostat 7. Il est cuit quand l'envers sonne creux. Bon Appétit !