

# DE LA FARINE ... AU PAIN

Nous poursuivons notre projet : maintenant que nous savons tout sur la farine, il nous reste à faire du pain :



Verser 3 verres de farine.



1 cuillère à café de sel.



1 sachet de levure.



1 verre d'eau tiède.



On pétrit.



On fait des boules ou des petits pains.

On laisse reposer 1 heure.

On fait cuire.

## Mais à quoi sert la levure ?

Elliot: « A faire gonfler ! »

Pour vérifier, nous avons fait un petit pain sans levure. Il n'a pas gonflé ...

Donc la levure permet bien de faire gonfler la pâte à pain.



← Sans levure

← Avec levure

Nous sommes tous repartis avec notre pain et notre diplôme de boulanger bien mérité !

