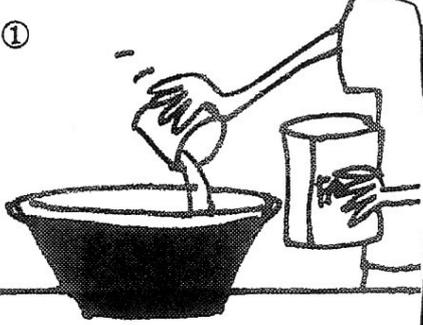
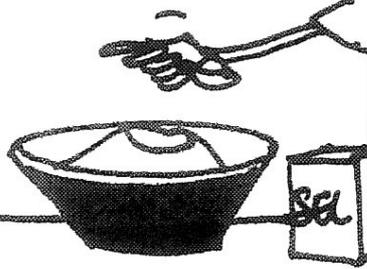
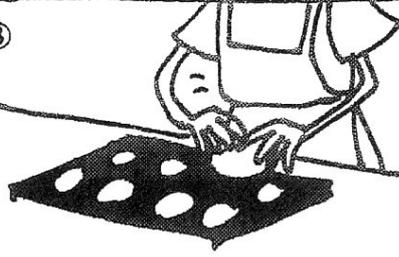
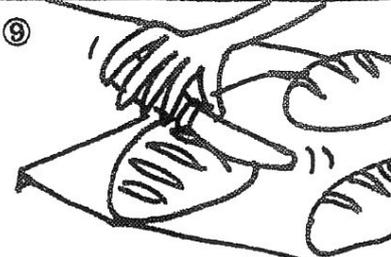
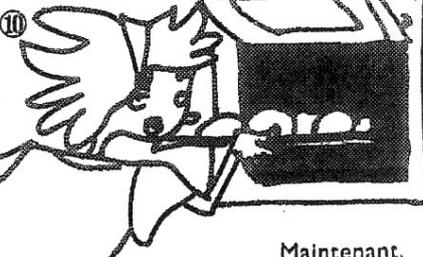


Nous avons fait du pain en classe.

Nous avons préparé la pâte le matin puis nous avons fait cuire nos petits pains l'après-midi :

La recette du pain

<p>Il te faut</p>  <p>un saladier</p>  <p>un paquet de farine</p>  <p>du sel</p>  <p>de l'eau</p>  <p>un sachet de levure de boulanger lyophilisée</p>  <p>un torchon et un couteau</p>	<p>①</p>  <p>Verse 2 verres de farine dans un saladier.</p>	
<p>②</p>  <p>Fais un trou au milieu. Ajoute 1 cuillerée à café de sel.</p>	<p>③</p>  <p>Verse un verre d'eau.</p>	<p>④</p>  <p>Ajoute le sachet de levure.</p>
<p>⑤</p>  <p>Pétris avec tes mains jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.</p>	<p>⑥</p>  <p>Laisse reposer 4 heures dans un torchon. Observe la pâte : que lui arrive-t-il ?</p>	<p>⑦</p>  <p>Saupoudre toute la plaque du four avec une poignée de farine.</p>
<p>⑧</p>  <p>Confectionne des petits pains avec la pâte et dispose-les sur la plaque.</p>	<p>⑨</p>  <p>Dessine des traits sur le dessus des pains avec un couteau.</p>	<p>⑩</p>  <p>Maintenant, il faut mettre au four pendant 40 mn à 200 °C. Demande à une grande personne de t'aider !</p>

Nous avons fait du pain en classe.

Nous avons préparé la pâte le matin puis nous avons fait cuire nos petits pains l'après-midi :

La recette du pain

Il te faut



un saladier



un paquet de farine



du sel

de l'eau



un sachet de levure de boulanger lyophilisée



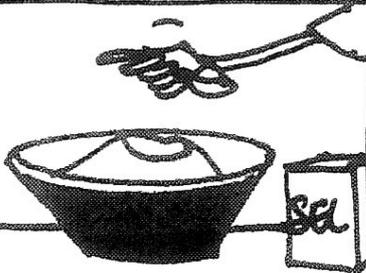
un torchon et un couteau

①



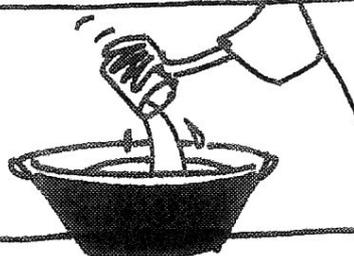
Verse 2 verres de farine dans un saladier.

②



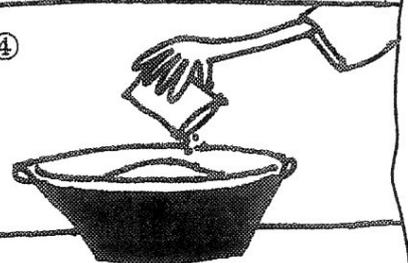
Fais un trou au milieu. Ajoute 1 cuillerée à café de sel.

③



Verse un verre d'eau.

④



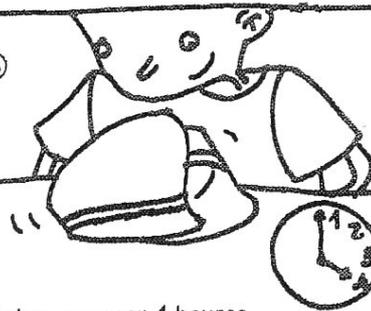
Ajoute le sachet de levure.

⑤



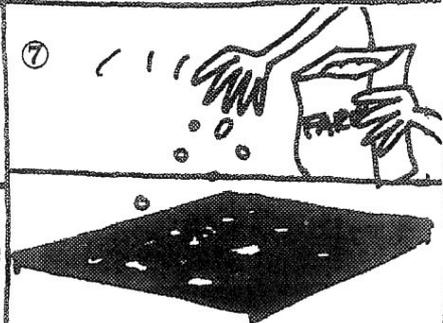
Pétris avec tes mains jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

⑥



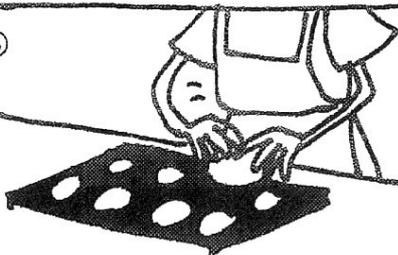
Laisse reposer 4 heures dans un torchon. Observe la pâte : que lui arrive-t-il ?

⑦



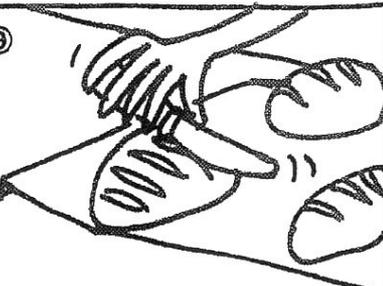
Saupoudre toute la plaque du four avec une poignée de farine.

⑧



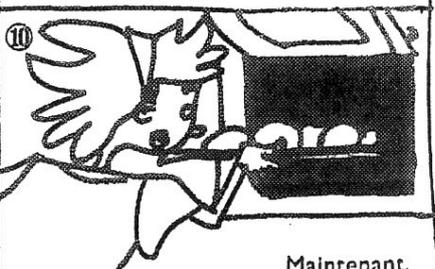
Confectionne des petits pains avec la pâte et dispose-les sur la plaque.

⑨



Dessine des traits sur le dessus des pains avec un couteau.

⑩



Maintenant, il faut mettre au four pendant 40 mn à 200 °C. Demande à une grande personne de t'aider !