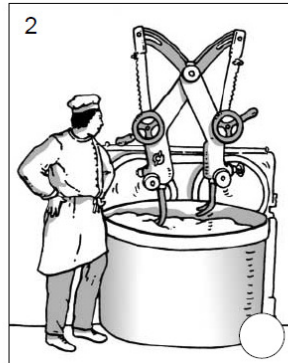
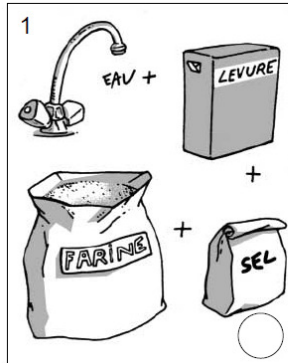


Prénom :

date :

# Le boulanger

1 Indique quelle légende correspond à chaque dessin.



- a. Pour faire du pain, il faut de la farine, de la levure et de l'eau
- b. Le boulanger forme les pains.
- c. La pâte est pétrie dans le pétrin.
- d. Le boulanger sort les pains du four.
- e. Le boulanger met les pains au four.
- f. La boulangère vend les pains encore tout chauds.



2 Recopie les noms en les mettant au pluriel.



un pain des

une brioche des

un croissant des

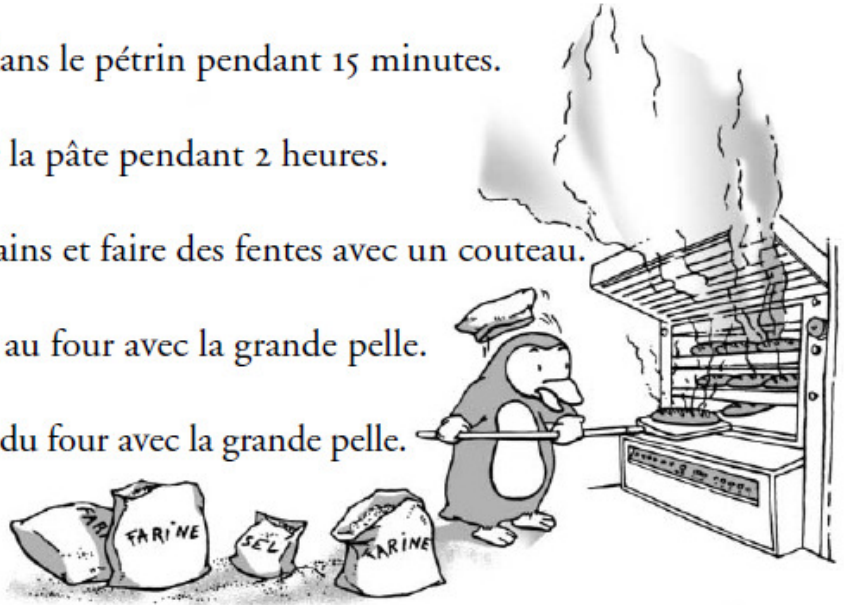


3

Surligne : - en bleu le nom des ingrédients  
- en vert le nom des ustensiles



1. Mélanger le sel et la levure avec de l'eau.
2. Ajouter de la farine et verser de l'eau peu à peu.
3. Pétrir la pâte dans le pétrin pendant 15 minutes.
4. Laisser reposer la pâte pendant 2 heures.
5. Façonner les pains et faire des fentes avec un couteau.
6. Mettre le pain au four avec la grande pelle.
7. Sortir les pains du four avec la grande pelle.



4 Relie

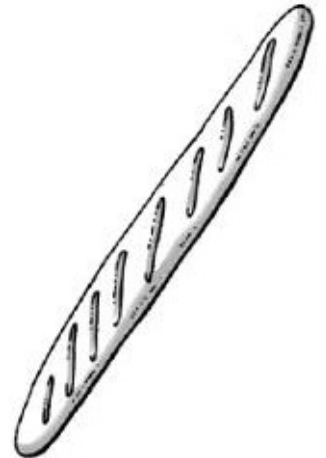


pain de campagne

pain de mie



baguette



croissant



brioche



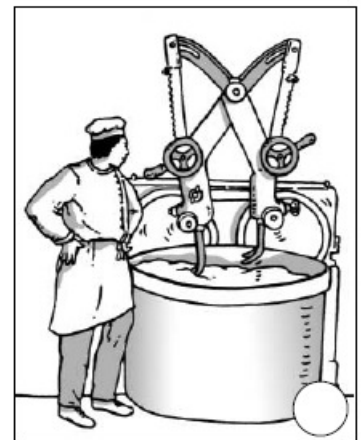
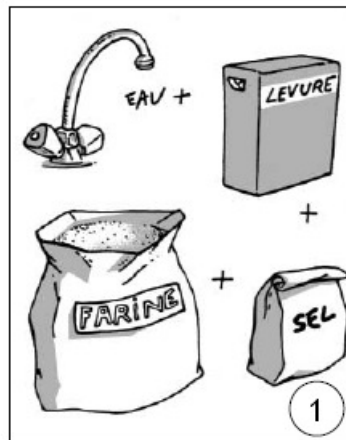
Prénom :

date :

# Le boulanger

1

Remets les images dans l'ordre en écrivant les numéros dans les ronds.



2

Recopie les noms en les mettant au pluriel.



un pain des

une brioche des

un croissant des



3

Colorie : - en bleu le nom des ingrédients  
en vert le nom des ustensiles



couteau sel levure pelle

eau farine four pétrin



4 Relie

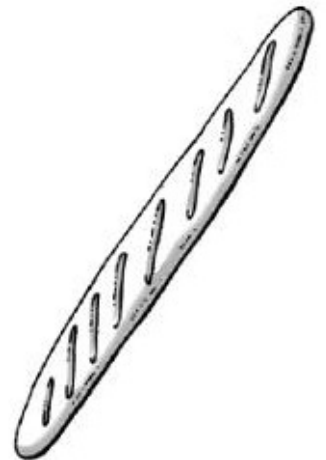


pain de campagne

pain de mie



baguette



croissant



brioche

