

Le pain du boulanger

Chaque nuit, pendant que tu dors, le boulanger se lève pour faire la pâte à pain. Pour commencer, il prépare les **ingrédients** : de la farine, de l'eau, du sel et de la levure. Il mélange avec le **pétrin**, une machine pour pétrir la pâte.



Avec la pâte, le boulanger fait des petites boules : les **pâtons**. Il les pèse pour qu'ils aient tous le même poids.

Puis il les étire pour leur donner leur forme de baguette. Il peut le faire à la main ou avec une machine.



Ensuite le boulanger dépose les baguettes sur des plaques et les range dans une armoire spéciale. Il les laisse plusieurs heures pour que la pâte gonfle. On dit que la pâte **lève**.

Enfin, avec un couteau, il fait des entailles sur le pain et les baguettes pour que l'air qui reste dans la pâte puisse s'échapper pendant la cuisson.



Avec une longue pelle en bois, le boulanger glisse les baguettes dans le four très chaud.

Une fois la **croûte** formée et dorée, la cuisson est terminée. Le boulanger retire les baguettes du four avec sa pelle.



Voilà, les baguettes toutes chaudes sont prêtes à être vendues dans la boulangerie. Le boulanger peut aller se coucher.

Prénom : _____

Le pain du boulanger

*Coche la bonne réponse.

1. Ce texte est...

une recette de cuisine. un documentaire. une poésie. une histoire.

*Souligne la bonne réponse.

2. Combien y a-t-il d'illustrations dans ce texte ?

Ce texte a 4 illustrations.

Ce texte a 6 illustrations.

Ce texte a 8 illustrations.

Ce texte n'a pas d'illustrations.



*Entoure la bonne réponse.

3. Quand le boulanger fait-il son pain ?

la nuit

le jour

Le texte ne le dit pas.

*Ecris la bonne réponse en faisant une phrase.

4. Comment s'appelle la machine qui mélange la pâte ?

5. *Barre les phrases qui sont fausses.

- Le boulanger entaille les baguettes pour faire joli.
- Le boulanger entaille les baguettes pour laisser l'air sortir de la pâte.
- Le boulanger entaille les baguettes pour mieux les tenir.
- Le boulanger n'entaille pas les baguettes.

*Ecris en faisant une phrase.

6. Comment appelle-t-on les boules de pâte que prépare le boulanger ?

7. *Pour chaque phrase coche ☒ la bonne case « Vrai » ou « Faux » .

	Vrai	Faux
Le boulanger travaille le jour.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le boulanger utilise une petite pelle en bois.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
On utilise de la farine pour faire la pâte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le boulanger utilise un couteau.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le boulanger utilise des œufs pour faire la pâte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le boulanger utilise de la levure pour faire la pâte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*Ecris.

8. Trouve un mot du texte qui peut remplacer le mot souligné.

« Il les laisse plusieurs heures pour que la pâte gonfle. »

« Il les laisse plusieurs heures pour que la pâte _____ . »

*Relie.

9. De quoi parle-t-on ? Attention il peut y avoir plusieurs traits au départ et l'arrivée !

- | | |
|---|----------------|
| Ils ont tous le même poids. ● | ● du sel |
| C'est une machine pour mélanger la pâte. ● | ● les pâtons |
| C'est un des ingrédients de la pâte. ● | ● le pétrin |
| On les étire pour en faire des baguettes. ● | ● de la farine |
| | ● de la levure |

10. Remets dans l'ordre.

- ② Le boulanger mélange les ingrédients pour faire la pâte.
- Le boulanger laisse reposer les baguettes dans une armoire spéciale.
- Le boulanger étire les pâtons pour en faire des baguettes.
- Le boulanger se lève au milieu de la nuit.
- Le boulanger prépare les pâtons avec la pâte.
- ⑦ Le boulanger met les baguette dans le four très chaud.
- Le boulanger entaille les baguettes avec un couteau.

