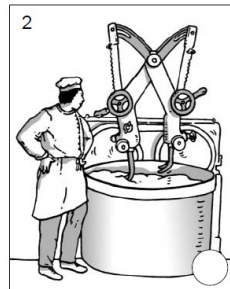
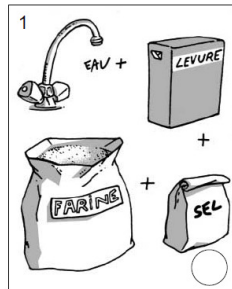


Prénom :

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 la recette du pain dans ton cahier du jour



Copie
La recette du pain

Mélanger de la farine, du sel, de la levure et de l'eau et pétrir.

Laisser lever la pâte.

Façonner des petits pains, les mettre dans des moules et laisser lever encore.

Faire cuire à four très chaud.

Déguster.

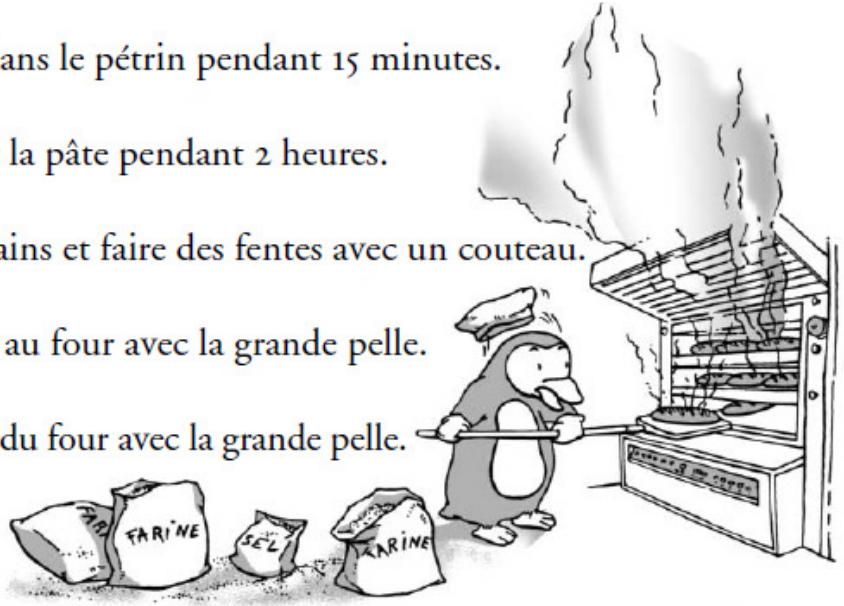


3

Surligne : - en bleu le nom des ingrédients
- en vert le nom des outils
- en jaune les actions.



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

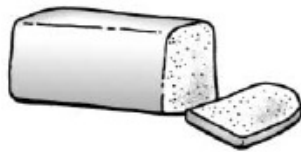
Relie



croissant

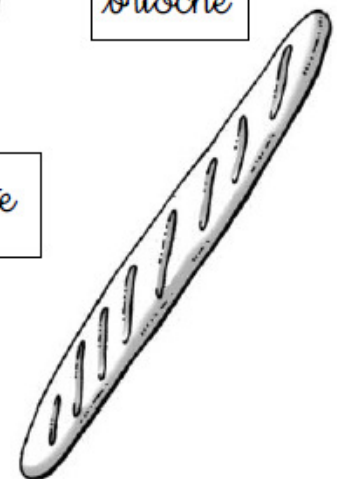


brioche



baguette

pain de campagne



pain de mie



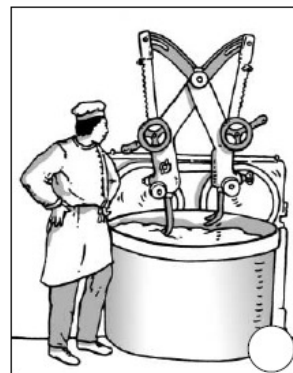
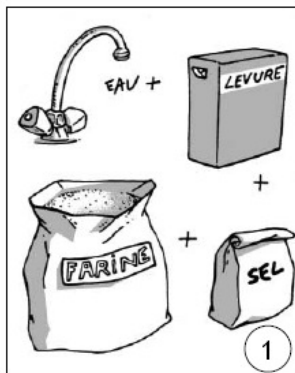
Prénom :

date :

Le boulanger

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

1 2 3 4



⊗ ⊗ ⊗

2 Recopie la recette du pain dans ton cahier du jour

copie

Copie
La recette du pain

Mélanger de la farine, du sel, de la levure et de l'eau et pétrir.

Laisser lever la pâte.

Façonner des petits pains, les mettre dans des moules et laisser lever encore.

Faire cuire à four très chaud.

Déguster.

⊗ ⊗ ⊗

3

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



couteau

sel

levure

pelle

eau

farine

four

pétrin



4

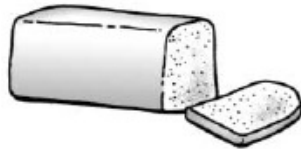
Relie



croissant

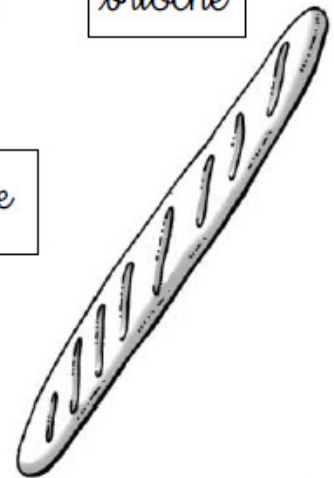


brioche



baguette

pain de campagne



pain de mie

