

LE BOULANGER



Pour faire du pain , le boulanger prépare de la pâte à pain avec :
de la farine , de l'eau , du sel et de la levure (pour faire gonfler la pâte)

Il mélange bien pour avoir une grosse boule de pâte.
Il laisse la pâte se reposer. (Elle gonfle grâce à la levure)



Puis , il partage la grosse boule de pâte en petites boules.



Et il donne une forme aux pains :
une petite boule , en long pour faire une baguette ...

- comme toi, quand tu joues avec de la pâte à modeler ou de la pâte à sel -



Il trace des traits sur chaque pain avec un couteau.
Puis, il met les pains à cuire dans un grand four.



Quand les pains sont bien cuits , le boulanger les sort du four.
Il les laisse refroidir ...
Et il apporte les pains dans la boulangerie.