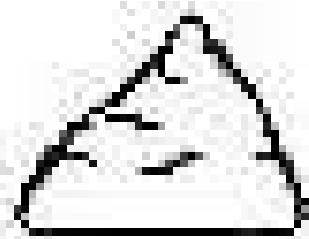




Savez-vous
comment on
fabrique le
pain ?

Découvrons les
différentes étapes de la
fabrication du pain :

Connaissez-vous les
différents ingrédients qui
servent à faire une bonne
pâte à pain ?



Farine



Eau



Levain



Sel



Pétrin

- . 1 kilo de farine
- . 3 cuillères à café de sel
- . 25 grammes de levure
- . 600ml d'eau tiède

Diluer la levure dans
l'eau tiède



Déposer la farine et le sel
dans le pétrin et faire une
fontaine



Verser doucement l'eau et
la levure tout en ramenant
chaque fois un peu de
farine vers le centre

Il faut pétrir à la main les
ingrédients pour qu'ils
forment une boule de pâte
homogène qui ne
colle plus aux
doigts





Laisser reposer
une heure.

Après retravailler
la pâte.

La déposer dans les
moules.

Mettre au four pendant
3/4 h à la température de
60° (la pâte va encore
lever). Puis une heure à
220° pour la cuisson

Petit grain de blé...

...devient farine



Et oui, c'est à partir du blé
qu'on fait de la farine.

Tu ne le savais peut-être pas

...

Découvre vite ce qui se passe
depuis le champ jusqu'au
moulin.

Le blé dans les champs
En te promenant dans les
champs tu as certainement
déjà vu du blé. C'est
une belle plante.



L'agriculteur sème les
graines en automne ou au
printemps.

Après il faut
attendre que ça
pousse



Le semoir est une machine qui aide le fermier à semer toutes sortes de grains dans les champs. Avant tous les grains étaient mis en terre à la main.

Il existe deux sortes de blé.
Pour faire du pain, on utilise
du blé tendre.

Avec le blé dur, on fait les
pâtes, les nouilles et les
spaghettis dont tu te régales
Souvent.

Le grain de blé a une jolie forme arrondie, fendue en son milieu , un peu comme un grain de café. Il est protégé par une enveloppe.

A l'intérieur se trouvent une amande et un petit germe.

L'été, quand le soleil chauffe les champs, c'est le temps de la moisson. Les céréaliers récoltent les grains de blé. Ils sont ensuite stockés dans des énormes cuves appelées silos.

Le blé chez le meunier

Le meunier a un travail
important. C'est lui qui va
transformer tous
les grains de blé en
farine.



Les moulins sont aujourd'hui
des bâtiments très
modernes. Autrefois, ils
avaient de grandes ailes que
le vent faisait tourner, ou
grâce à une roue à aube
actionnée par la rivière.

Avant de devenir farine, les grains de blé passent dans plusieurs machines. Ils sont d'abord nettoyés, puis écrasés.

On sépare les gros morceaux
des petits avec des tamis. On
recommence plusieurs fois
ces deux opérations .

L'enveloppe qui protégeait le
grain est éliminée.

Quand tout est terminé, on ne peut plus reconnaître les grains de blé. La couleur a changé. La farine est une poudre très fine, de couleur blanche.

Le meunier vend ensuite sa
farine au boulanger qui va
préparer de bons et beaux
pains.



Autrefois

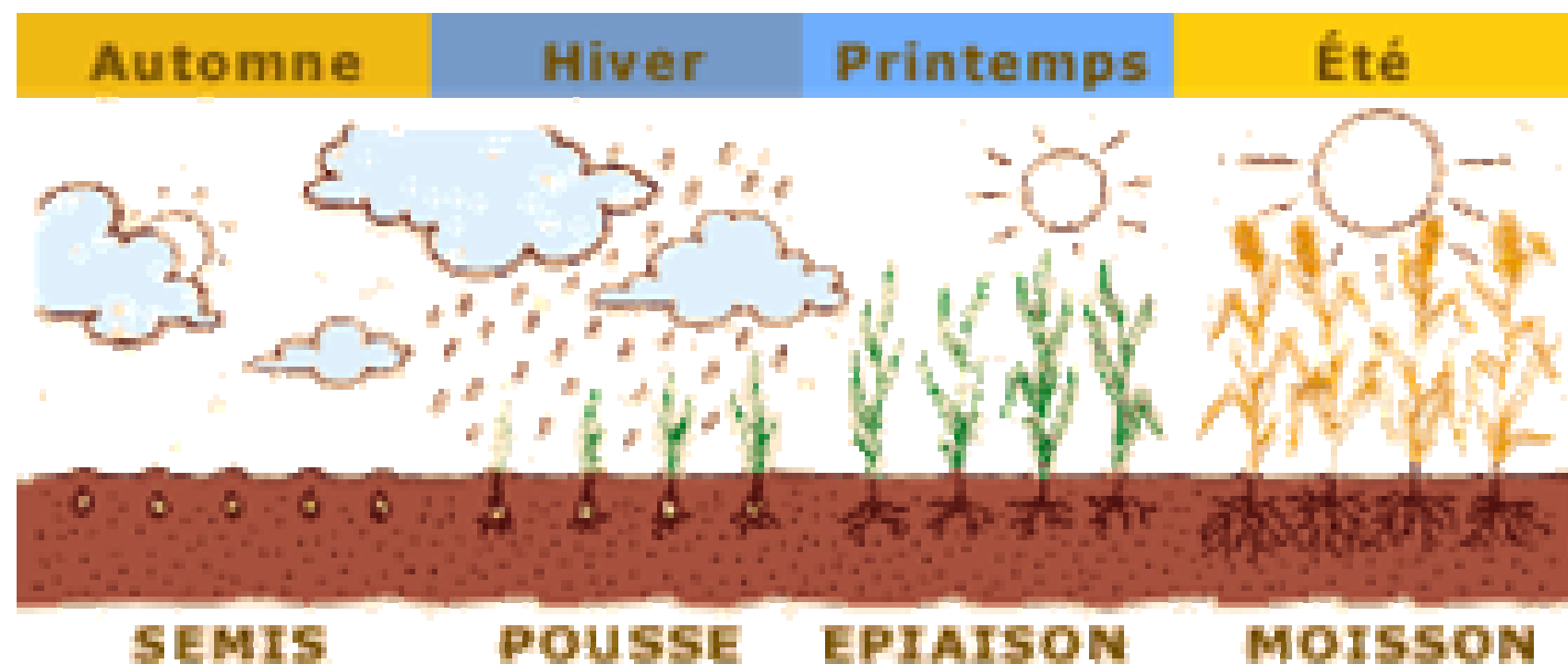
Aujourd'hui

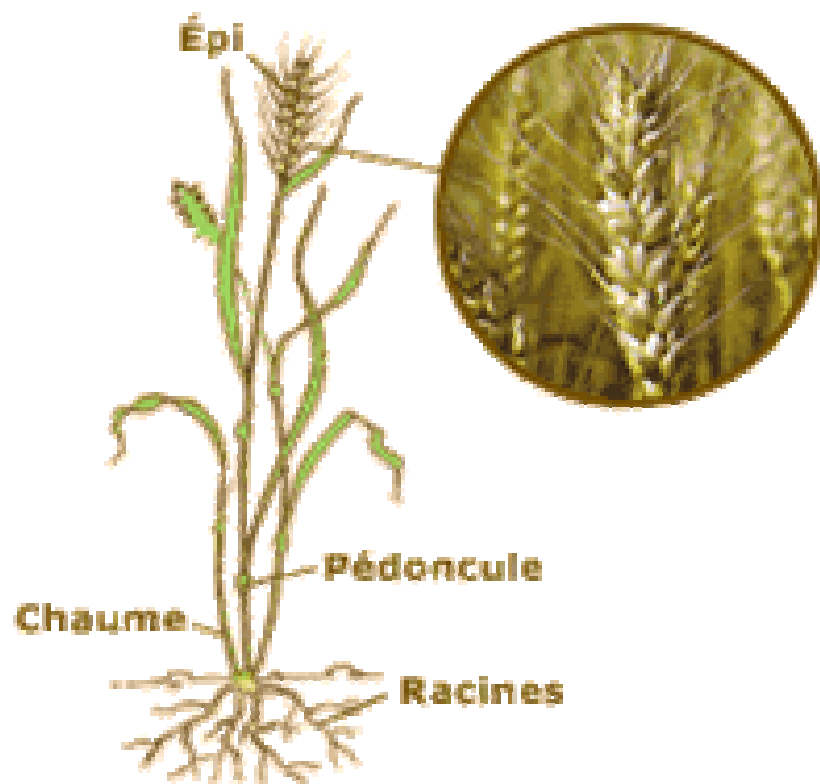


Autrefois

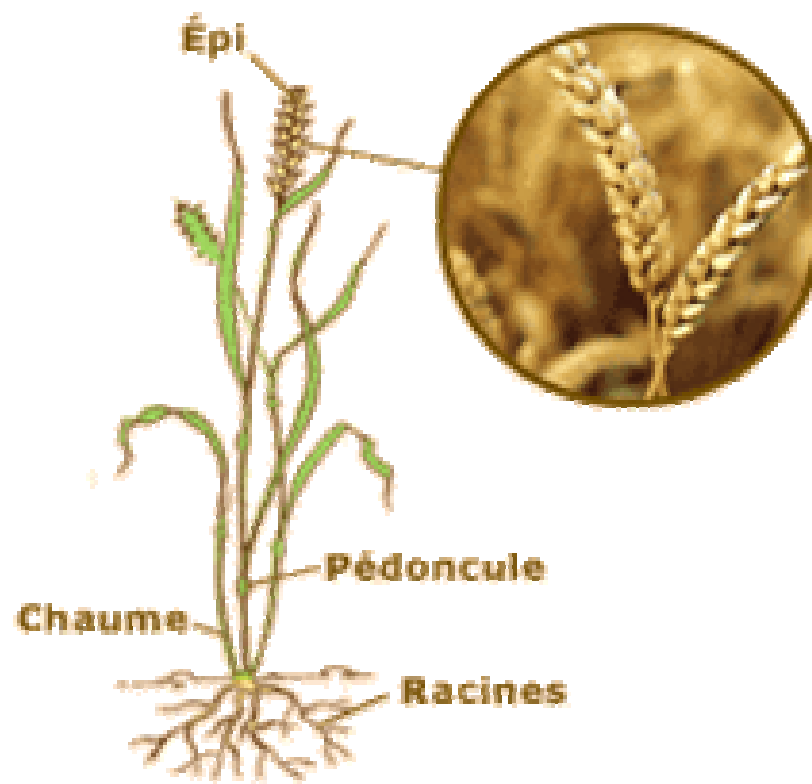


Aujourd'hui





Blé dur



Blé tendre

