

Séance de conception des protocoles concernant la fabrication du pain

Recette du pain distribuée aux élèves

Groupes de travail (tirage au sort) : chaque groupe doit rédiger un protocole expérimental permettant de tester l'influence d'un facteur sur la fabrication du pain afin de permettre, collectivement, de rédiger une « recette idéale » de fabrication du pain.

1- influence de la température de levée de la pâte

2- influence de la nature de la farine

3- influence de la quantité de levures

4- influence de la quantité de sel

5- influence de la quantité d'eau

6- influence de la durée de la levée de la pâte

7- influence du nombre de levées de la pâte

8- influence de la nature de la levure

La recette du pain

Ingrédients :

1 kg de farine , 40 g de levure de boulanger, 1 cuillère à café de sel, ¾ L d'eau tiède

Etape 1

Dans une grande jatte, mélanger le sel avec la farine.

Etape 2

Mettre un peu d'eau dans un bol et y délayer la levure.

Etape 3

Verser le reste de l'eau petit à petit sur la farine tout en pétrissant.

Etape 4

Ajouter la levure. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple qui ne colle plus aux doigts.

Etape 5

Placer un torchon humide sur la jatte et laisser lever la pâte 3 à 4 heures dans un endroit tempéré.

Etape 6

Après la levée, verser la pâte sur le plan de travail fariné. Pétrir à nouveau en repliant la pâte plusieurs fois sur elle même (pour enlever l'air). Former une boule.

Etape 7

Placer dans une corbeille un torchon sec et fariné. Placer la boule de pâte dans la corbeille

Etape 8

et laisser lever environ 2 heures dans un endroit tempéré.

Etape 9

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Etape 10

Renverser la boule levée sur la plaque du four, farinée ou recouverte de papier sulfurisé.

Etape 11

Pratiquer des incisions au couteau sur le dessus.

Etape 12

Enfourner et cuire 1 heure.

