



L'expérience



Comment on fait du pain ?



On fabrique le pain avec de la farine. Ce n'est pas très compliqué. Es-tu prêt à mettre la main à la pâte ?

**Il te faut :**

400 grammes de farine



un grand verre d'eau (25 centilitres)



du sel (1 gramme)



deux sachets de levure de boulanger



et l'aide d'un adulte



**1** Dans un saladier, mélange la farine, une pincée de sel et la levure.



**2** Ajoute progressivement l'eau. Mélange avec une cuillère.



**3** Pétris la pâte pour en faire une boule élastique et lisse. Si elle colle, ajoute un peu de farine.



**4** Laisse la boule de pâte dans le saladier pendant deux heures, sous un torchon.

Regarde, deux heures plus tard, la pâte a bien gonflé !



Pour savoir ce qu'il s'est passé, il faut cuire le pain !



**Demande à un adulte de cuire le pain 20 minutes à 250 degrés sur une plaque saupoudrée de farine.**

Après la cuisson,  
attends que le pain  
refroidisse.  
Puis coupes-en  
une tranche.

Regarde la mie.  
Elle est pleine  
de trous. Ce sont  
des bulles  
qui étaient  
dans la pâte!

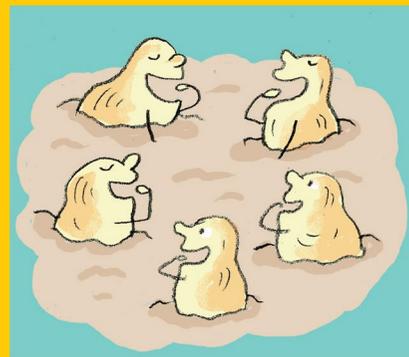


**Incredible, the yeast has made bubbles  
inside the bread dough.  
That's why it has risen!**

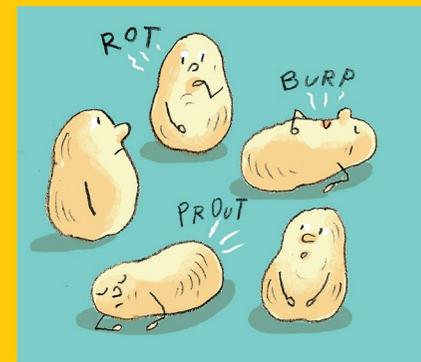
*Merci à Looty-Mael qui a posé pour notre expérience.*

Envie-nous  
la photo de ton  
expérience à :  
youpi@  
groupebayard.  
com

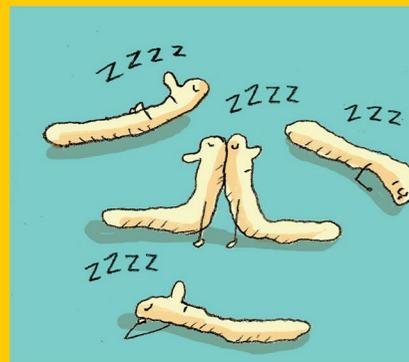
## Le sais-tu ?



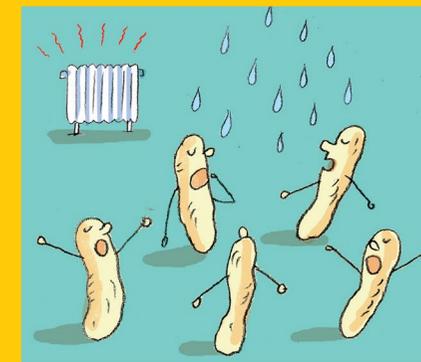
Les grains de levure sont  
**des minuscules champignons.**  
Ils se nourrissent du sucre  
qui se trouve dans la farine.



Et quand la levure digère,  
elle fabrique **du gaz carbonique.**  
Cela fait des bulles!  
On dit que la levure fermente.



Quand la levure est sèche,  
elle ne se nourrit pas  
et elle ne fermente pas.  
On dit qu'elle est **en vie ralentie.**



Pour réveiller la levure,  
il suffit de la mélanger à **de l'eau**  
**et à un peu de sucre.**  
Il lui faut aussi un peu de chaleur.