

La visite de la boulangerie de Médréac

La classe des GS-CP est allée à la boulangerie de Médréac lundi 15 mai 2023.

Pour faire du pain, il faut 4 ingrédients : de la farine, de l'eau, du sel et du levain.

Il existe plein de différentes farines pour faire du pain : de maïs, de blé (blanche), grise (seigle)... La farine est complète quand on met tout le grain de blé (donc aussi l'écorce).



Nous avons découvert le pétrain (1) : il sert à pétrir la pâte. Après, une machine la coupe en 20 parts. (2). Ensuite la pâte se repose et on lui donne une forme avec la façonneuse (3). Puis, on met les pains dans une chambre (4) sur des couches pour qu'ils se reposent. Ils sont chauffés progressivement.



1

2

3

Au bout de 4 heures, on les pose sur un tapis direction le four ! (5) Mais d'abord, il faut penser à faire des traits dessus. (6)



4

5

Quand le pain est sorti du four, nous l'avons écouté « chanter ». (7)



6

7

Certains d'entre nous ont envie de devenir boulanger maintenant !

Quand nous sommes partis, les boulangers nous ont offert un pain chacun. Merci beaucoup ! (8)

8

