

Sciences et Technologies : La fabrication du pain



*Nous étions répartis en petits groupes.
Voici le groupe 2*



Voici le groupe 4



Voici le groupe 1



Et enfin, le groupe 3 !



Voici la machine qui sert à pétrir la pâte.



Le boulanger sort la pâte et la met dans la machine qui fait lever la pâte.



Le boulanger pèse la pâte et la met en forme de boule, puis il la met dans cette machine qui donne la forme de la baguette.



Après il récupère la pâte et la met sur un torchon en formant des replis entre chaque pâton de baguette.



Il les met sur un chariot qu'il donne à son collègue.



Celui-ci les pose sur un tapis roulant qui les amène dans le four.



La cuisson dure pendant 13 à 15 minutes.



On sort les baguettes et elles sont prêtes à être vendues !