

La fabrication du pain en 8 étapes



Etape n°1 : le pétrissage

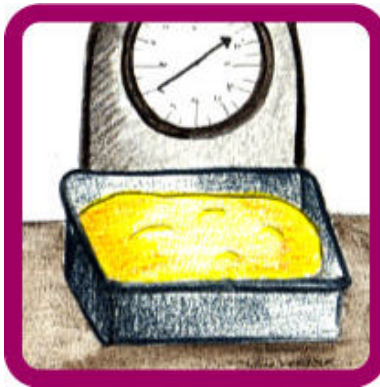
Le boulanger met dans son pétrin :

- de la farine,
- de l'eau,
- du sel,
- de la levure.

Le pétrin tourne.

C'est le **pétrissage**.

Le boulanger obtient une grosse boule de pâte.



Etape n°2 : le pointage

Le boulanger retire la grosse boule de pâte du pétrin.

Il la dépose dans un grand bac en plastique.

Le pâte se repose.

Elle commence à gonfler, grâce à la levure qu'elle contient.

C'est le **pointage**.



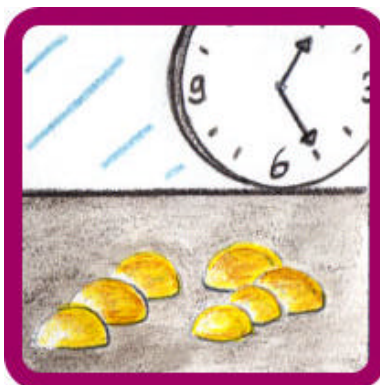
Etape n°3 : la division

Le boulanger partage la grosse boule de pâte en petites boules.

C'est la **division**.

Chaque petit boule s'appelle un pâton.

Tous les pâtons doivent peser le même poids.



Etape n°4 : la détente

Les pâtons se reposent un peu.

C'est la **détente**.



Etape n°5 : le façonnage

Le boulanger prend un pâton.
Avec ses deux mains, il allonge la boule
pour former une baguette.
C'est le **façonnage**.



Etape n°6 : l'apprêt

Le boulanger pose les baguettes crues
sur un tissu.
Ce tissu a un drôle de nom : c'est une
couche.
Les baguettes se reposent et gonflent
encore plus.
C'est l'**apprêt**.



Etape n°7 : la cuisson

Avec une lame de rasoir, le boulanger fait
des traits réguliers sur chaque baguette
cru.
Puis il enfourne les baguettes.
C'est la **cuisson**.



Etape n°8 : le défournement

Les baguettes sont bien cuites.
Le boulanger les sort du four.
C'est le **défournement**.
Attention, la baguette toute chaude est
fragile.