

Extrait du Ecole d'Albert de Rions - Saint Auban sur l'Ouvèze

<http://www.ac-grenoble.fr/ecole/stauban/spip.php?article1312>

Comment faire du pain ?

- Sciences et technologie - Cuisine -



Date de mise en ligne : vendredi 28 février 2014

Ecole d'Albert de Rions - Saint Auban sur l'Ouvèze

Nous avons lu l'histoire : « la Grosse Faim de P'tit Bonhomme ».

Dans ce livre, P'tit Bonhomme veut du pain parce qu'il a faim !

Nous avons eu l'idée de faire du pain aux raisins en forme de trèfle pour fêter les anniversaires de Janvier et Février.

Lisa a eu 4 ans, Emma, Anouk et Lino ont eu 3 ans.

**Pour faire du pain aux raisins, il faut :
de la farine, des raisins secs, de la levure de
boulangère, du sel et de l'eau.**

C'est facile !

**Voici la recette, regardez les photos
et vous pourrez en préparer.**





Comment faire du pain ?



**STOP !
C'est bon !
Il y a 250 g de farine**



**préparer 1 poignée de raisins secs
dans une tasse avec de l'eau
pour qu'ils gonflent**





Comment faire du pain ?



remuer

ajouter la moitié d'une cuillère de sel

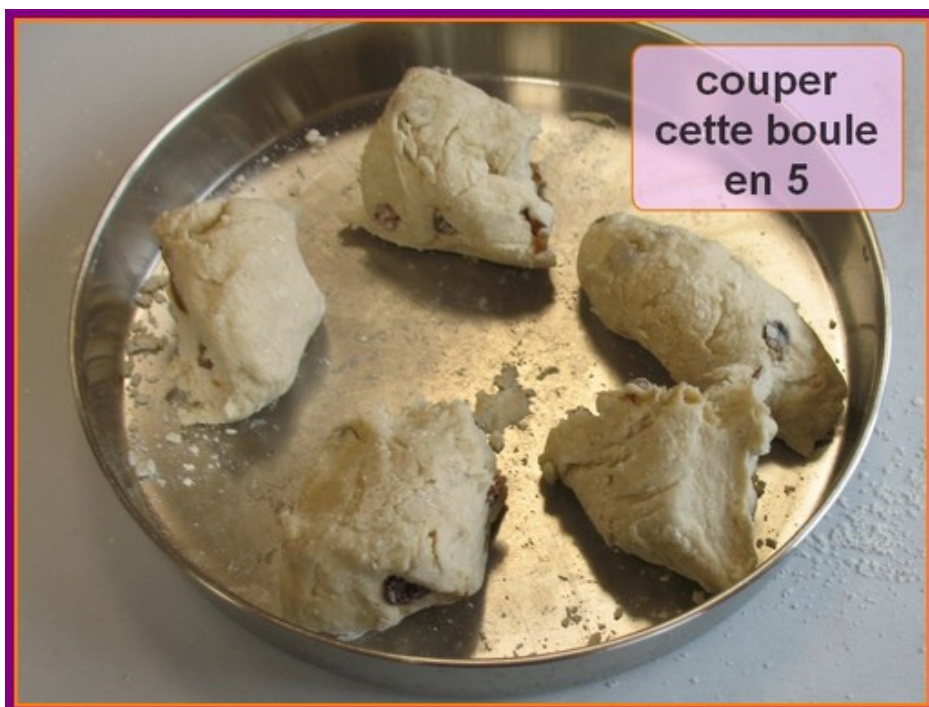


mélanger



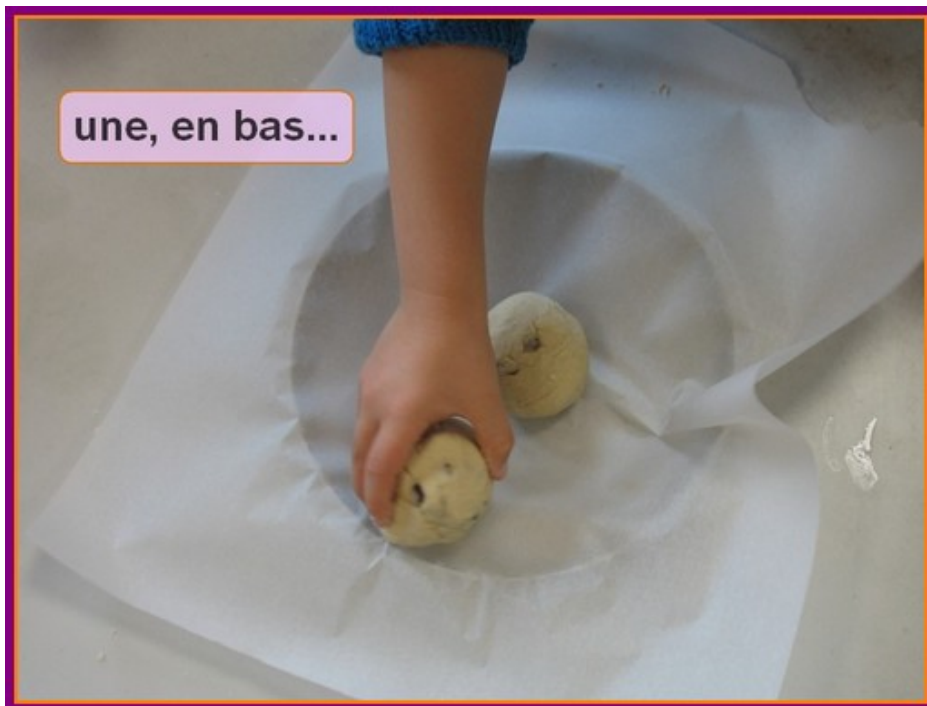


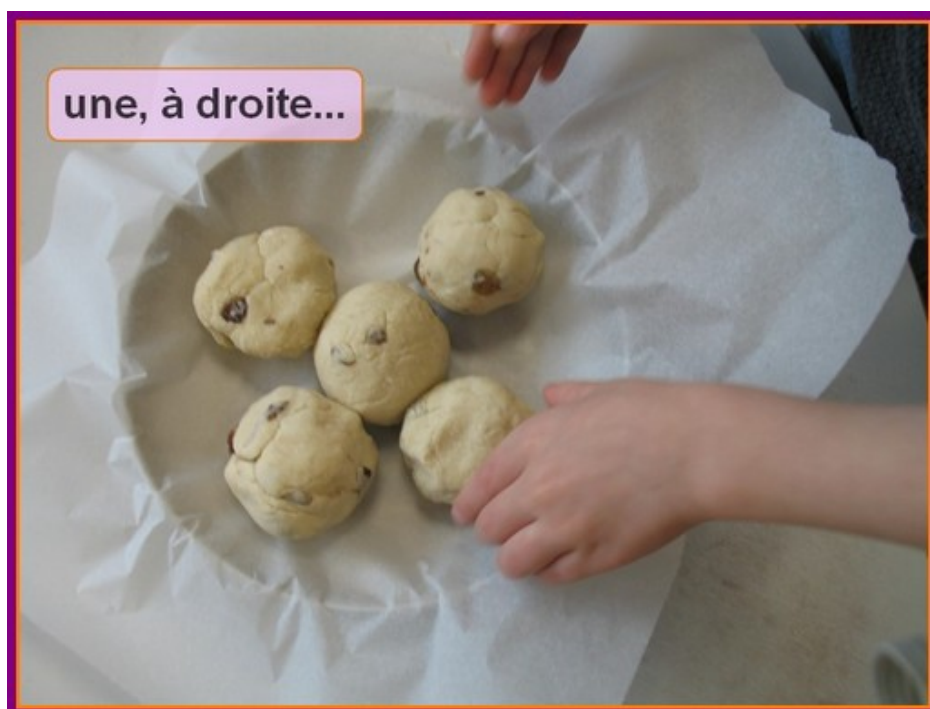




couper
cette boule
en 5







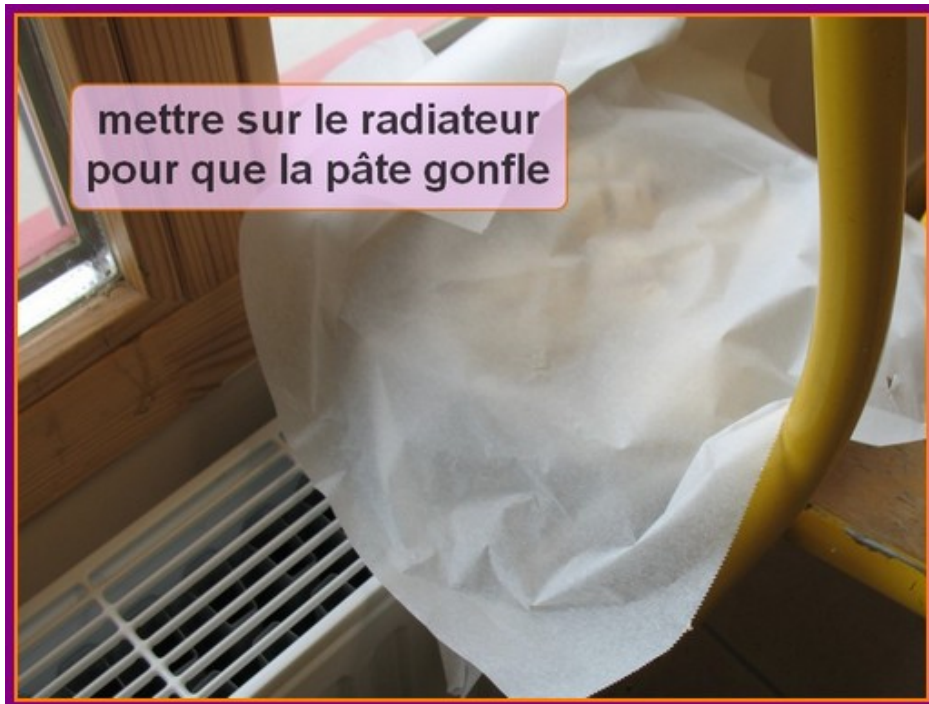
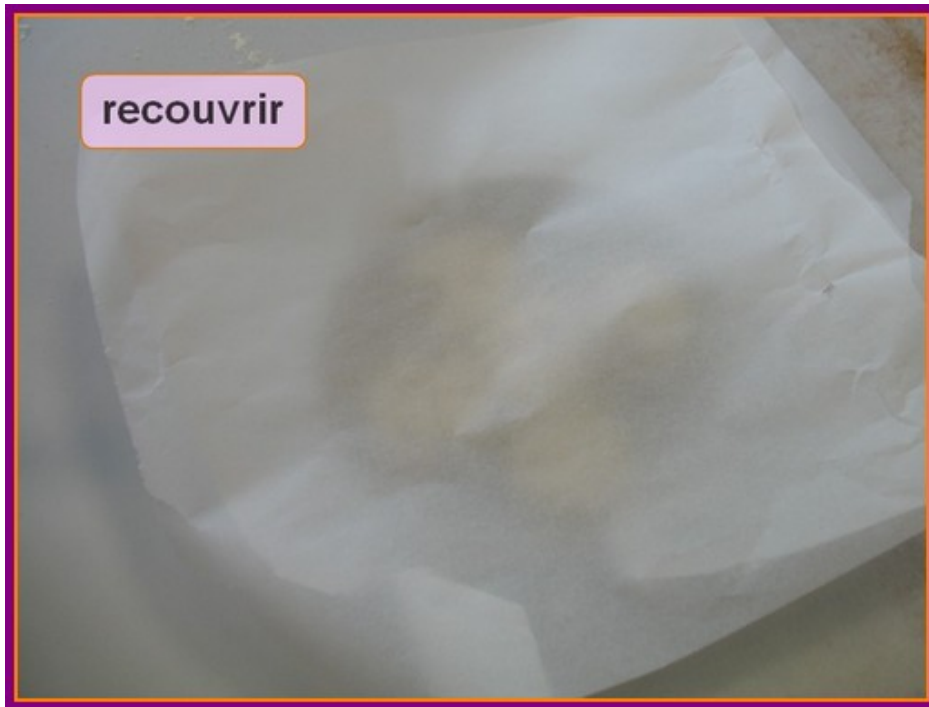


badigeonner
d'eau avec la main



fendre
avec un couteau
chaque petite boule

en faisant une croix





Bon Appétit !