

Chez le boulanger

Le mardi 18 octobre, notre classe (les C.E.2.A) est allée à la boulangerie du Match pour savoir comment fabriquer le pain.

Pour commencer, nous avons mis nos toques pour que les cheveux ne tombent pas dans la pâte. Ensuite, le boulanger nous a expliqué d'où vient la farine. Il y avait 5 sortes de farines: campagne, tradition française, complet, céréales et renommée. Puis nous avons préparé une pâte : il fallait 1kg de farine, 20gr de beurre et 600gr d'eau. Le boulanger a appuyé sur le bouton du pétrin et ça s'est mis à tourner. Avant de mettre le sel, il fallait attendre la deuxième vitesse. Puis, le boulanger a mis le sel. Nous avons attendu quelques minutes et la machine s'est arrêtée. Le boulanger a sorti la pâte du pétrin, l'a pesée et il l'a mise dans la diviseuse pour faire des parts égales. Une fois prêtes, le boulanger a servi les parts. Nous avons modelé ce que nous voulions. Le boulanger a confectionné des petits bonhommes, mais nous n'avons pas pu les faire parce qu'il a utilisé un couteau ! Dès que tout le monde avait fini de fabriquer les formes, le boulanger les a fait reposer. Il avait fait d'autres petits pains pour nous et la maîtresse ! Puis, le boulanger les a cuits. Quelques minutes plus tard, les pains étaient cuits et il les a distribués à chacun. Vers 15h30, nous sommes repartis.

C'était dommage que quelques élèves n'étaient pas là. Mais au moins, nous savons comment fabriquer le pain!

Emeric