

# LE PAIN

## LISTE DES INGREDIENTS



- de la farine
- du gros sel
- des graines
- de l'eau
- du levain

## MELANGE DES INGREDIENTS

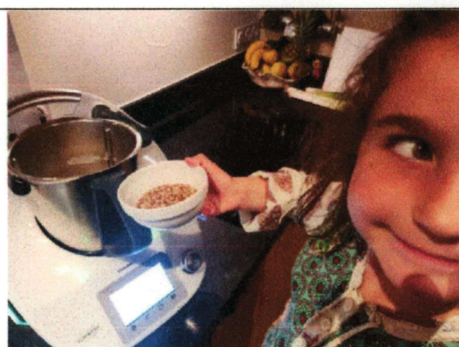


①



②

des versé la farine dans le thermomix j'ai ajouter le levain



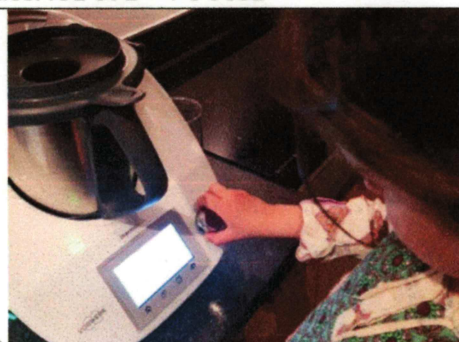
③

- ingrédients:
- de la farine
  - du gros sel
  - des graines
  - de l'eau
  - du levain

ensuite j'ai mis les graines, le gros sel et l'eau

1. j'ai versé la farine dans le thermomix
2. j'ai ajouté le levain
3. ensuite, j'ai mis les graines, le gros sel et l'eau

## PETRISSAGE et 1<sup>ère</sup> POUSSÉ



④

- 4- le robot a pétri la pâte pendant 8 minutes
- 5/6 j'ai posé la pâte sur la farine et j'ai enlevé l'air qui était dans la pâte en écrasant avec les mains
- 7- j'ai léché la pâte que j'avais sur les doigts.
- 8- j'ai enlevé l'air qui était dans la pâte.

le robot a pétri la pâte pendant 8 minutes





5

J'ai posé la pâte  
sur la farine et  
j'ai enlevé le levé qui



6

été dans la pâte  
en écrasant avec les  
mains.

FACONNAGE



7

J'ai chercher la  
pâte que j'avais sur  
les doigts



8

J'ai enlevé le levé  
qui été dans la  
pâte



9

Jusqu'à ce qu'il  
niet plus d'air  
dans



10

en suite  
j'ai mis le pain  
en forme de pain

2<sup>ème</sup> POUSSE et CUISSON



(11)

j'ai voulu mettre le pain dans le four



(12)

sauf que j'ai fait tomber le pain par terre



(13)

j'ai mis le pain dans le four



(14)

le pain a bien gonflé

DEGUSTATION



(15)

le pain a été très bon

9. jusqu'à ce qu'il n'y ait plus du tout d'air.
10. ensuite j'ai mis le pain en forme de pain.
11. j'ai voulu mettre le pain dans le four
12. sauf que j'ai fait tomber le pain par terre.
13. j'ai mis le pain dans le four.
14. le pain a bien gonflé.
15. le pain était très bon.