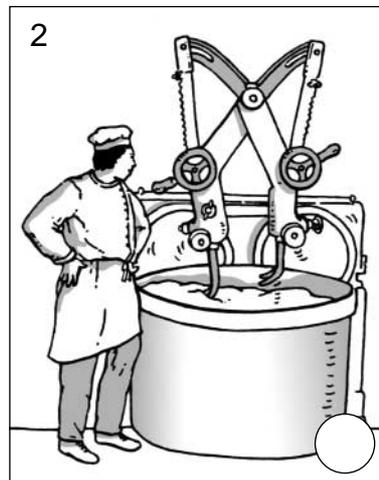
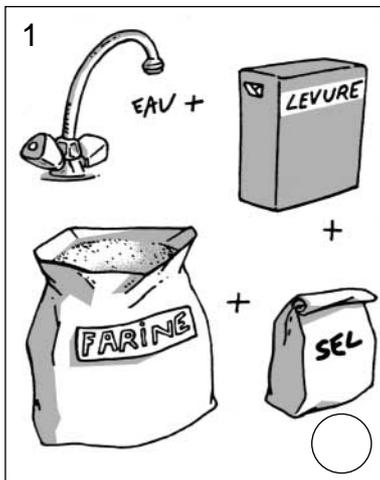




Découvrir

## Le boulanger au travail



**Indique** quelle légende correspond à chaque dessin.

- a. Pour faire du pain, il faut de la farine, de la levure et de l'eau.
- b. Le boulanger forme les pains.
- c. La pâte est pétrie dans le pétrin.
- d. Le boulanger sort les pains du four.
- e. Le boulanger met les pains au four.
- f. La boulangère vend les pains encore tout chauds.

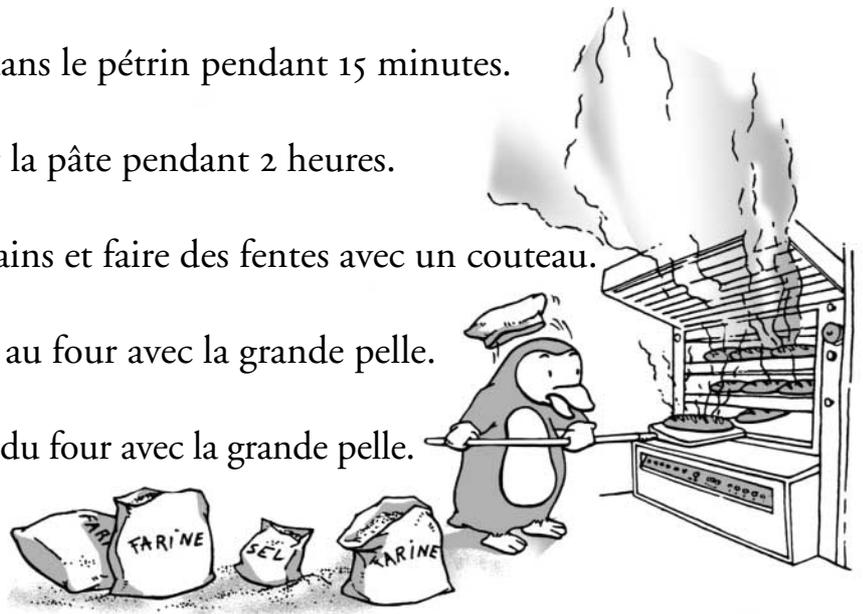


# Aller plus loin

## 1 Lis la recette du pain et souligne :

- en rouge les noms des ingrédients,
- en bleu les noms des outils,
- en vert les mots qui représentent une action.

1. Mélanger le sel et la levure avec de l'eau.
2. Ajouter de la farine et verser de l'eau peu à peu.
3. Pétrir la pâte dans le pétrin pendant 15 minutes.
4. Laisser reposer la pâte pendant 2 heures.
5. Façonner les pains et faire des fentes avec un couteau.
6. Mettre le pain au four avec la grande pelle.
7. Sortir les pains du four avec la grande pelle.



## 2 Relie chaque produit à son étiquette.

