

Fais ton pain avec Justine et Antonin*

* Recette à faire en présence d'un adulte



Il te faut :

- 500 g de farine
- 10 g de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sel
- 35 cl d'eau tiède.

- Mets la farine dans un saladier et creuse un puits. Ajoute le sel.
- Mélange la levure et l'eau, puis verse-les dans le puit de farine pour faire une pâte.
- Pétris la pâte avec les doigts pendant 10 à 15 mn pour qu'elle soit bien lisse et ne colle pas.
- Laisse-la reposer 1 h sous un torchon et fais chauffer le four à 270°C.
- Divise la pâte en plusieurs boules et attends encore 1 h.
- Pose les boules sur la plaque du four et fais des petites entailles dessus avec un couteau.
- Fais cuire les pains pendant 20 à 30 mn.

le pain
Espace Pain Information

Espace Pain Information : 2, Square Pétrarque - 75116 Paris
Tél. : 01 44 18 92 16 - Fax : 01 44 18 91 07
www.espace-pain-info.com

Équité - Conception Média-édition - Amélie Blanchet - Illustration : Philippe Vallet - © Espace Pain Information 2008



D'où vient le pain
de nos tartines ?
Avec Justine et Antonin

le pain
Espace Pain Information

Découvre avec Justine et Antonin
d'où vient le pain de nos tartines

Bonjour !
Je m'appelle
Justine...



Moi c'est Antonin !
Et toi, comment
t'appelles-tu ?

Miam miam !
je me régale au
petit déjeuner,
avec une bonne
tartine de pain.

Papa, encore
une tartine
s'il-te-plaît !



Sais-tu que pour faire le pain  de nos tartines,
il faut de la farine  et pour faire de la farine
il faut du blé .

Alors pour découvrir le secret
des tartines , viens avec nous...

Joue dans le champ de blé



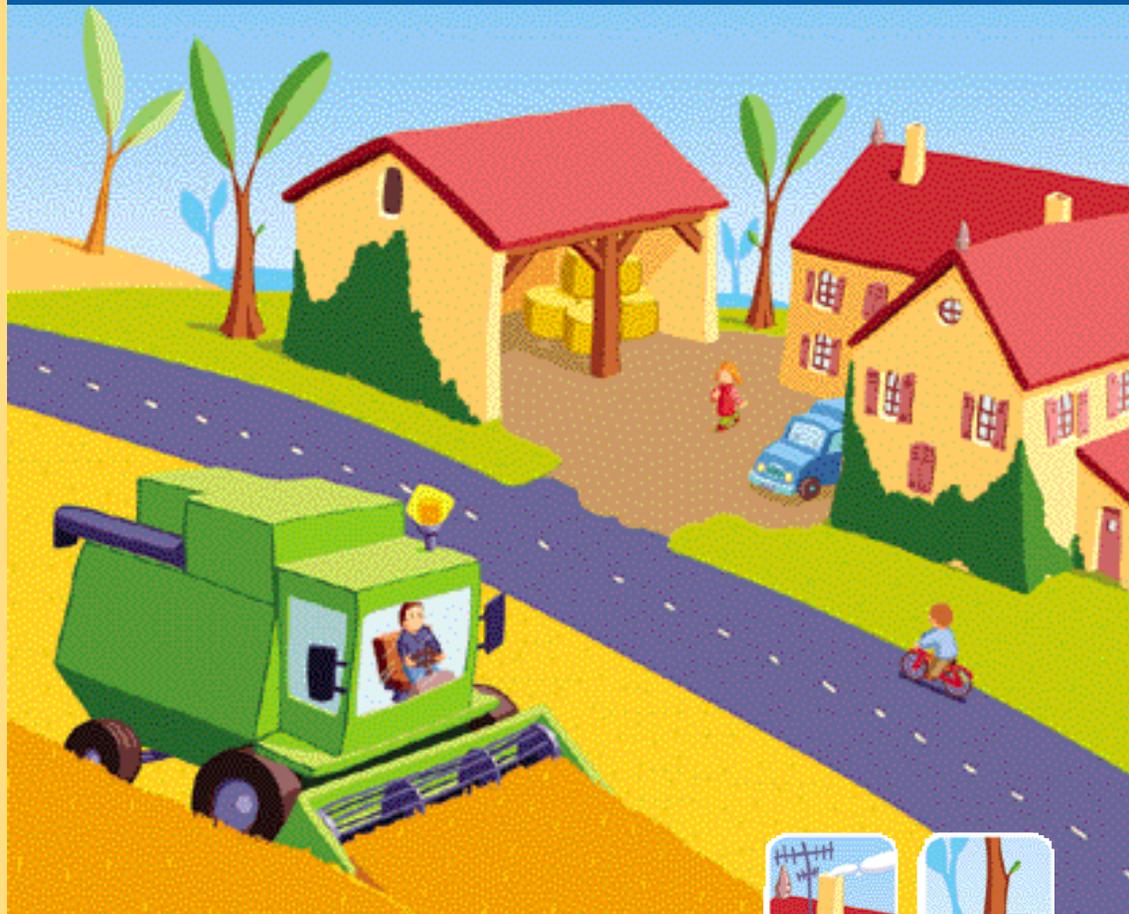
L'histoire du pain commence dans un champ de blé.

Julien l'agriculteur y sème les grains de blé .

Ces grains vont germer, pousser et grandir pour devenir de beaux épis .

En été, lorsque les épis sont mûrs, Julien récolte le blé avec une moissonneuse .

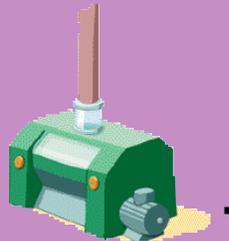
Les grains de blés sont mis dans un camion, puis transportés jusqu'au moulin .



- Retrouve Julien l'agriculteur, Justine et Antonin.
- Trouve les vignettes qui appartient à l'image.



Au moulin, Jeanne la meunière met le blé dans de grosses machines .



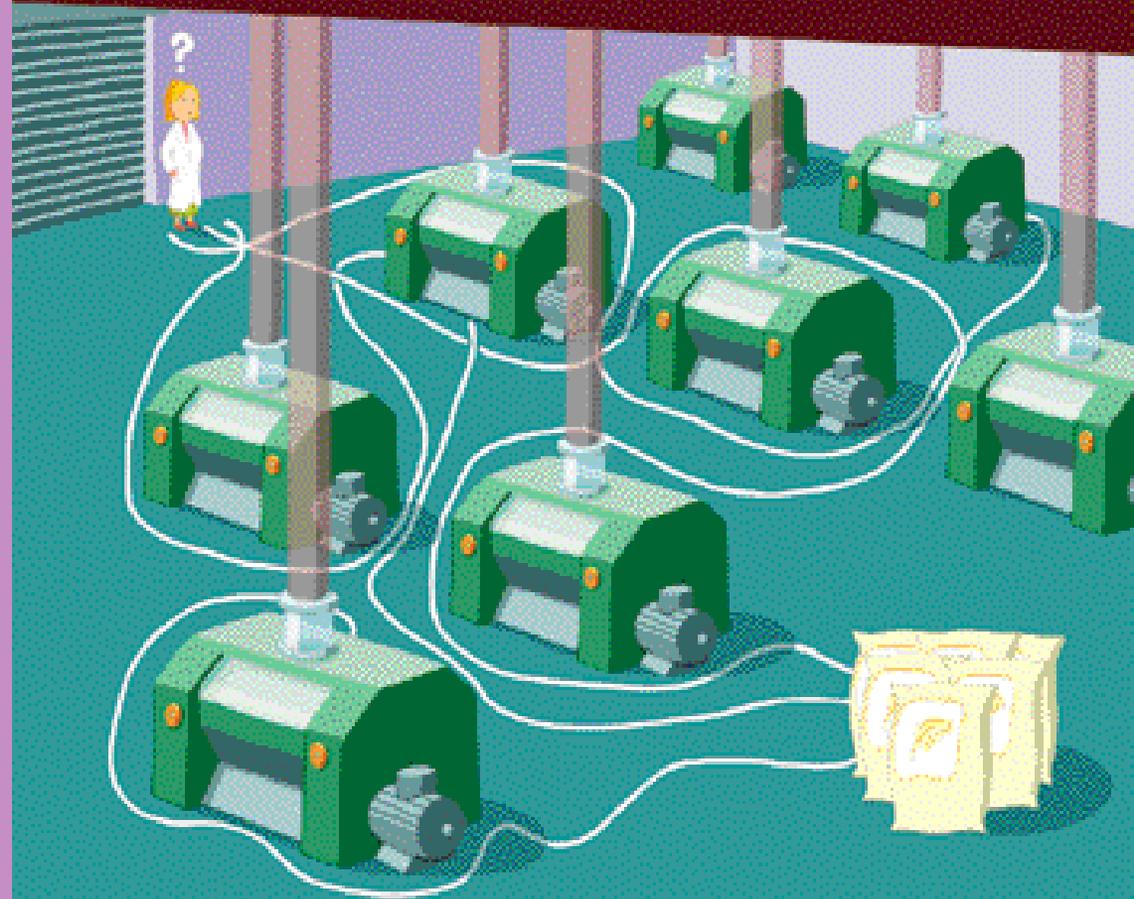
Elles vont écraser plusieurs fois les grains pour faire de la farine .



La farine est mise dans la citerne d'un camion ou en sac , puis transportée dans un camion jusqu'à la boulangerie .



Joue dans le moulin



- Trouve le chemin que Jeanne doit prendre pour aller au sac de farine.
- De quelles couleurs sont les machines ?
- Montre la machine la plus grande et la plus petite.



Philippe le boulanger mélange la farine avec de l'eau, de la levure et du sel pour faire une pâte.



Il la découpe en petites boules appelées pâtons, qu'il laisse reposer pour qu'ils gonflent.



Il leur donne une forme ronde ou allongée comme la baguette et les fait cuire dans le four.



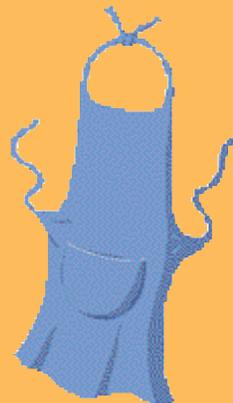
Ça y est... Les pains sont prêts !



Il ne nous reste plus qu'à les manger !

L'imagerie du boulanger

Le tablier



Les vêtements



Le calot

La farine



L'eau



Le sel

La levure



Les ingrédients

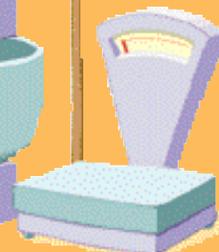
La pelle



Le pétrin



La balance



Les outils



Le four

Joue dans la boulangerie



- Montre les ingrédients dont le boulanger à besoin pour faire le pain.

- Remets dans l'ordre les 4 vignettes de la fabrication du pain.

- Désigne les baguettes dans la boulangerie.
- Montre le pain rond et le pain carré.
- Combien vois-tu de pains différents dans l'image ?