



# A la boulangerie

## chez Mme et M MOSMO

### 1<sup>er</sup> JUIN 2015





Dans le pétrin, il y a de la farine et de l'eau qui se mélangent.



Le boulanger a pesé la levure pour la verser dans le pétrin.





Le boulanger a pesé le sel et il l'a renversé dans le pétrin.





Il a passé une deuxième vitesse pour que ça mélange plus vite.







Quand tout s'était bien mélangé dans le pétrin, ça s'est arrêté.

Il a pris la pâte pour la peser.

Puis il a mis la pâte dans une bassine.



Il a posé la pâte dans une diviseuse pour la couper en parts égales.



Le boulanger a aplati la pâte à pain avec les mains.







Le boulanger a fermé la diviseuse, il a appuyé sur un petit levier et ça a coupé la pâte en plusieurs parts.





Le boulanger a pris les pâtons pour en faire des baguettes.



Il y a des pâtons pour faire des baguettes et des ficelles. Les gros pâtons sont pour faire les baguettes et les petits c'est pour faire des ficelles.







Le boulanger a mis des pâtons dans une machine (une façonneuse).

C'est une baguette qui sort de la façonneuse.





Le boulanger met le pâton dans la façonneuse et les baguettes sortent.

Il y a les tapis pour poser les baguettes.







Il y a des baguettes sur le tapis.

Le boulanger a replié le tapis pour ne pas que les baguettes se collent.







On a fait des boules et le boulanger les a faites cuire.

Les boules sont sur les tapis.







C'est le four pour faire cuire le pain.  
Avant de faire cuire les pains et les baguettes, le boulanger les a mis dans la chambre de pousse.  
Marie-Claude a rapporté nos boules de pain de chez le boulanger.

