

Les 8 étapes de la fabrication du pain



1 Le pétrissage

Le boulanger met les ingrédients dans son pétrin et obtient une grosse boule de pâte.



2 Le pointage

La pâte de repose et commence à gonfler grâce à la levure qu'elle contient.



3 La pesée

Le boulanger partage la grosse boule de pâte en petite boules de même poids : les patons.



4 Le façonnage

Le boulanger prend un paton et lui donne une forme, par exemple une baguette



5 L'apprêt

Le boulanger pose les baguette crues sur un tissu appelé la "couche" pour qu'elles se reposent et gonflent encore plus.



6 L'enfournement

Le boulanger fait des traits réguliers (les "grignes") sur chaque baguette crue et les enfourne.



7 La cuisson

Les baguettes continuent de gonfler. La mie se forme et cuit. La croûte durcit et prend sa couleur dorée.



8 Le défournement

Les baguettes sont bien cuites. Le boulanger les sort du four en faisant attention car elles sont fragiles.