Mission de l'aventure du cycle 2

Comment fabriquer un bon pain ?

De l'aventure au questionnement

Eugène et Aurore veulent inviter des amis pour un goûter. Ils décident de faire du pain pour ensuite pouvoir proposer des tartines à leurs invités. Ils suivent donc une recette (voir annexe)

Au bout de 3 heures, la pâte à pain a gonflé, leur pâton est plus gros. Pourquoi ?

Au cours de cette mission, vous allez aider Eugène et Aurore à trouver la réponse à cette question.

Enquête 1: Qu'est-ce-qui fait gonfler la pâte à pain?

En classe, fabriquez votre pain en suivant la recette d'Eugène et Aurore.

Partagez-vous les constats d'Aurore et Eugène ? Votre pâton a-t-il gonflé lui aussi ?

Vous enverrez vos constats au maître du jeu.

A votre avis, qu'est-ce-qui a fait gonfler la pâte à pain ?

Écrivez vos idées (hypothèses). Pour chaque hypothèse, écrivez un protocole d'expérience .

Ce protocole comprendra la question à laquelle vous souhaitez répondre, des dessins/des schémas explicatifs et des phrases, mais aussi les matériels et matériaux dont vous aurez besoin.

Réalisez les expériences en lien avec les protocoles que vous avez écrits.

Vous enverrez au maître du jeu, pour chaque expérience :

- le protocole que vous avez suivi.
- les dessins et/ou les photos de l'expérience.
- les dessins et/ou les photos des résultats de votre expérience.
- la conclusion qui explique ce que vous avez trouvé et qui répond à votre question.

Enquête 2 : Quel est le rôle de chaque ingrédient qui entre dans la composition du pain ?

A partir des expériences que vous avez conduites précédemment, ou en cherchant des informations dans des documentaires , définissez le rôle de chaque ingrédient entrant dans la composition du pain.

Complétez le tableau ci-dessous et envoyez-le complété au maître du jeu :

	Ça sert à ….
L'eau	
La farine	
La levure	
Le sel	

Enquête 3: Quels pains mange-t-on dans les autres pays ?

Le pain est un aliment consommé dans de nombreux pays.

Les boulangers classent le pain en cinq catégories.

A partir du document ci-dessous, placez un pain de chaque catégorie (ceux qui sont illustrés) sur un planisphère, puis envoyez cette carte des pains à votre maître du jeu.

Les cinq catégories de pain dans le monde (Avec cinq exemples des plus connus.)

http://www.compagnons-boulangers-patissiers.com/crebesc/classification-des-pains/

1) La catégorie des pains plats.

La Brick d'Afrique
Le Cassave du Brésil
L'Anpan d'Asie
Le Naan indien.
La Pizza européenne

Naan indien

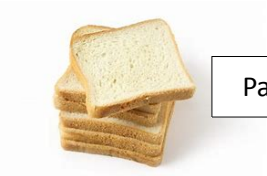
2) La catégorie des pains à croûte.

La Baguette de France
Le Damper Australien
Le Ciabatta d'Italie
Le Tapalapa d'Afrique
Le Tigré des Pays-Bas

Baguette de France

3) La catégorie des pains de mie.

Le Pain de mie Anglo-saxon
Le Bun d'Amérique du Nord
Le pain Maori de Nouvelle-Zélande
Le Potbrood d'Afrique du Sud
Le Widjila du Mali



Pain de mie

4) La catégorie des pains de seigle.

Le Borodinski du Russie
Le Hverabraud d'Islande
Le Seigle Auvergnat de France
Le Pumpernickel d'Allemagne
Le Rugbrød du Danemark

Pumpernickel

5) La catégorie des pains sans four.

Le Bagel d'Amérique du Nord
Le kouba de Madagascar
Le Baozi chinois
Le Milcao du Chili
Le Taguela d'Afrique

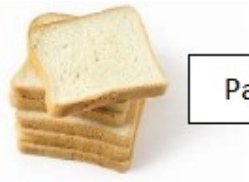
Baozi chinois

annexes : images pour l'enquête 3 et recette du pain

images à découper et placer sur un planisphère

Naan indien

Baguette de France



Pain de mie

Pumpernickel

Baozi chinois

RECETTE DU PAIN

Ingrédients :

2 verres de farine

1 verre d'eau tiède

1 sachet de levure de boulanger

1 cuillère à café de sel

Matériel et ustensiles nécessaires :

1 verre

1 saladier

1 cuillère

1 four

1. Verser la farine dans le saladier.
2. Faire un puits dans la farine.
3. Ajouter le sel.
4. Dans un bol, mélanger l'eau et la levure.
5. Verser ce mélange dans le puits.
6. Pétrir 15 minutes avec les mains.
7. Laisser reposer 3 heures à température ambiante.
8. Faire cuire 30 minutes dans un four chauffé à 180° (thermostat 6).