



Laboratoire: La fermentation



But : Découvrir la fermentation et faire du pain pour toute la famille 😊

Hypothèse : Aucune

Liste du matériel :

-grand bol -serviette -tasse à mesurer -cuillère à thé -cocotte ou casserole -mitaines de four -four	-farine tout usage non blanchie (525 g ou 3 ½ tasses) -farine de blé entier (50 g ou 1/3 de tasse) -sel (7,5 ml ou 1 ½ c. à thé) -levure instantanée (2,5 ml ou ½ c. à thé) -eau froide (430 ml ou 1 ¾ tasse)
--	---

Protocole :

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sel et la levure. Ajouter l'eau. Mélanger à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce que la farine soit entièrement humidifiée, mais sans que la pâte soit complètement homogène. Couvrir et laisser reposer toute une nuit à température ambiante.
2. Avec les mains, à même le bol, faire dégonfler la pâte en la pliant sur elle-même à environ 6 reprises ou jusqu'à ce qu'elle ait une texture homogène.
3. Bien enrober la boule de pâte avec la farine de blé entier.
4. Couvrir et laisser reposer environ 45 minutes à température ambiante ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
5. Entretemps, placer la grille au centre du four et préchauffer à 225 °C (450 °F) avec la cocotte et son couvercle.
6. Laisser tomber le pain fariné au centre de la cocotte brûlante. Couvrir et cuire au four 30 minutes. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson 30 minutes.
7. Laisser tiédir le pain et retirer le surplus de farine.

Inspiré de la recette de Ricardo (<https://www.ricardocuisine.com/recettes/6623-pain-blanc>)

Résultats : Mettre son pain sur *Instagram* : #cjelabo



Analyse

1re secondaire

Quel est le règne et le nom binominal des levures?

2e secondaire

Qu'est-ce que le gluten? Un atome? Des atomes? Une molécule? Des molécules?

3e secondaire

Comment le corps humain métabolise-t-il l'alcool et pourquoi le pain n'est pas 18 ans et plus dans les épiceries?

4e secondaire

Est-ce que le pain est un aliment qui contribue aux changements climatiques?

5e secondaire

Est-ce que la fermentation est une réaction endo ou exothermique? Pourquoi?

Conclusion :

Notre but est atteint et nous pouvons maintenant changer des ingrédients de la recette pour créer un pain qui serait encore meilleur.