

## Fabrication des échantillons expérimentaux de pain

### 1- Ingrédients pour 2 échantillons de pain :

- 500g de farine de blé (type 55)
- 300 ml d'eau (tiède si possible)
- 10 g de sel (goût)
- levure (  $\frac{1}{2}$  sachet de levure chimique ou un  $\frac{1}{2}$  cube de levure fraîche boulangère)

### 2- Ustensiles :

Une balance, 2 saladiers, une cuillère en bois ou une spatule, 2 torchons, une plaque métallique, un four.

### 3- Protocole de fabrication des échantillons

| <b>étapes</b> | <b>actions</b>   |
|---------------|--|
| 1.            | <i>Mélanger 250g farine, 150 ml d'eau et une pincée de sel (5g), dans un grand saladier jusqu'à obtenir une pâte souple (1<sup>ère</sup> boule de pâte)</i>  |
| 2.            | <i>Recommencer l'étape 1 en ajoutant la levure ( <math>\frac{1}{2}</math> sachet ou <math>\frac{1}{2}</math> cube) , que l'on aura fait trempée 5 min dans un peu d'eau tiède, aux ingrédients (2<sup>ème</sup> boule de pâte)</i> |
| 3.            | <i>Vérifier que les 2 boules de pâte sont de masses identiques (à quelques grammes près...)</i>  |
| 4.            | <i>Laisser reposer séparément sous un linge pendant 4 heures</i>   |
| 5.            | <i>Faire cuire ensemble les 2 boules de pâte au four, 20 à 30 min selon la taille du four (à feu moyen)</i>  |
| 6.            | <i>Sortir du four et laisser refroidir 15 minutes</i>  |

