

Collection SEGPA

Notre livre de cuisine

Publication Collège Louis Philippe Eu

Sommaire

Chapitre 1

Autour du pain

Chapitre 1

Le pain

Le pain à travers le monde



Le pain est un élément essentiel dans l'alimentation des hommes. Il a traversé les époques sans jamais vraiment changer sa recette : farine, eau, sel et levure.

En France, on prépare la pâte à pain avec de la farine de blé. D'ailleurs, la baguette a un succès fou partout sur terre !

Il est important de savoir que l'Europe est la civilisation du blé, en Asie c'est le riz qui est majoritairement cultivé ; quant à l'Amérique, on considère qu'elle est la civilisation du maïs.

Qui fabrique le pain ?

Le boulanger a un rythme différent du tien, voici en détails sa journée :

5h du matin : La journée commence. Il doit aller pétrir la pâte à pain qui, une fois cuite, donnera toutes les baguettes et les pains.

7h30 : La boulangerie ouvre ses portes.

Jusqu'à 13h : Le boulanger travaille au fournil (là où il y a le four et le pétrin pour malaxer la pâte).

16h : S'il est à la campagne il va livrer ses pains, s'il est en ville, il est à la boutique.

19h-20h : La boulangerie ferme.

Pour être boulanger, il faut être résistant car, comme tu peux le voir, les conditions de travail sont assez fatigantes. C'est donc un métier qui demande de la motivation et de la passion.



Recette: La pâte à pain