

Fabrication de pain avec les 6ème 3

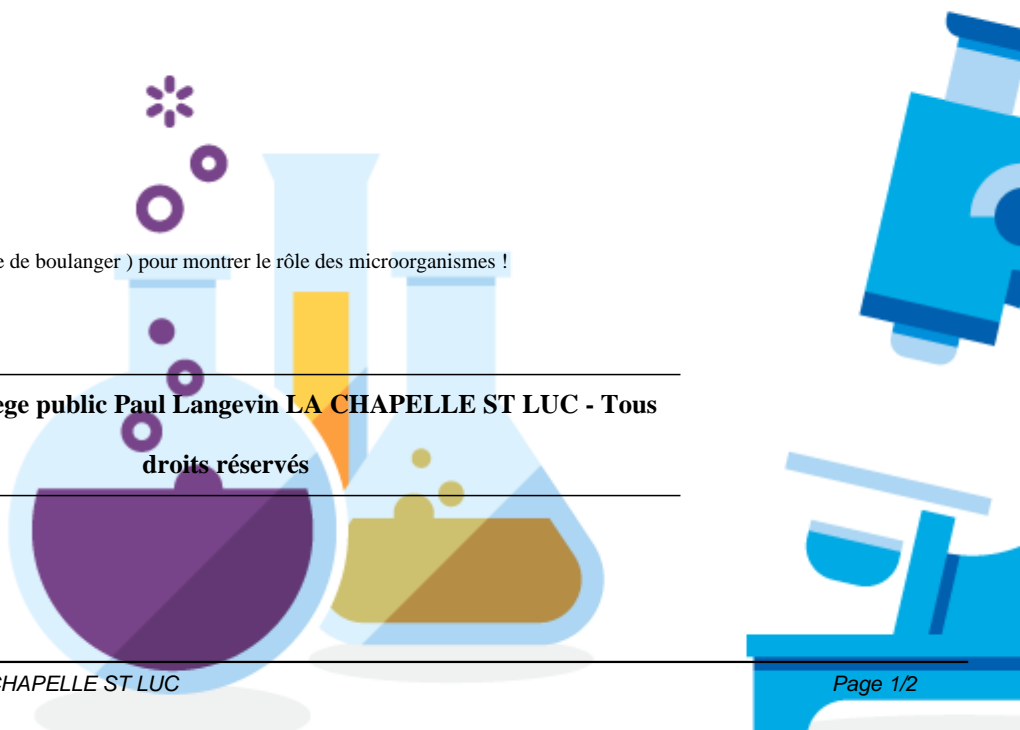
- Activités pédagogiques - Sciences -

Publication date: vendredi 29 mars 2019

Description:

Réalisation du pain en sciences (farine bio et levure de boulanger) pour montrer le rôle des microorganismes !

Copyright © Collège public Paul Langevin LA CHAPELLE ST LUC - Tous
droits réservés



Fabrication de pain avec les 6ème 3

Dans le cadre du programme de sciences et technologie en 6 eme , découverte d'une production et des micro-organismes, les élèves ont pu réaliser du pain à base de farine biologique et de levure de boulanger . Ils ont pris le rôle de boulanger ...tablier ..mains et tables lavées ..ils ont du suivre la recette et respecter les proportions avec le verre verseur et la balance .

Ils ont réellement pris plaisir à pétrir la pâte .. et à en avoir plein les mains !!!

Puis ils ont tous été volontaires pour ranger et ont bien participé à nettoyer les récipients , ustensiles et tables .

Ils pourront ensuite reproduire la recette chez eux et déguster un bon pain maison !