

Pâte à pain et microorganismes



Certains microorganismes sont *pathogènes*.

1/ Rechercher la définition de pathogène sur un dictionnaire,

Il faut essayer de les éliminer et éviter qu'ils se développent quand on fait de la cuisine.

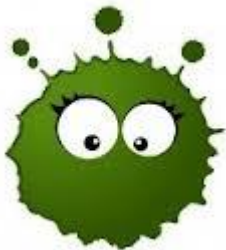


Aussi avant de faire la cuisine il faut :



Document CEDUS

D'autres microbes sont *utiles*.



Ils permettent la transformation des aliments, C'est le cas des levures qui permettent de faire la pâte à pain.

2/ Réaliser un pain au lait en suivant la fiche suivante

Recette de la pâte à pain au lait

Ingrédients

250ml de lait

75g de beurre

1 cuillère à café de sel

2 cuillères à soupe de sucre

350g de farine

1 cuillère à café de levure déshydratée

Préparation

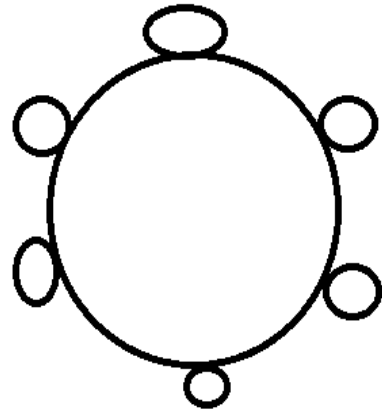
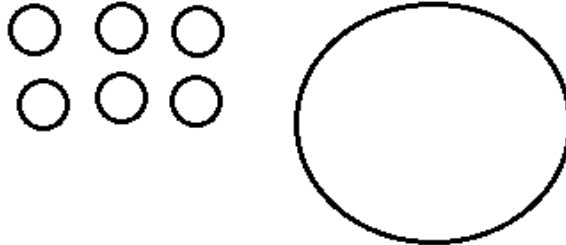
1/ Réaliser la pâte au robot en mélangeant tous les ingrédients et en faisant au moins 3 pétrissages toutes les 10 minutes

Pain animaux

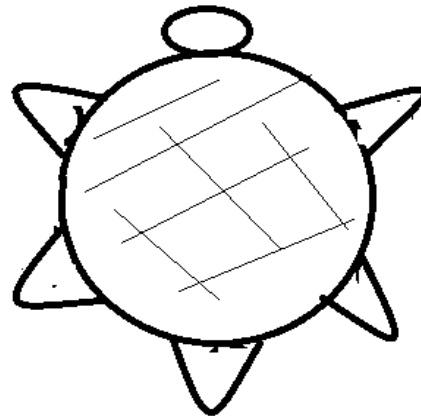
2/ Réaliser l'animal :

La tortue

Former 7 boules : 6 petites et 1 grosse



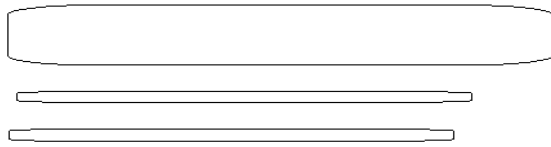
Positionner les boules de façon à avoir une tortue
Allonger un peu les pattes et la queue



Quadriller le dessus de la carapace

Le crocodile

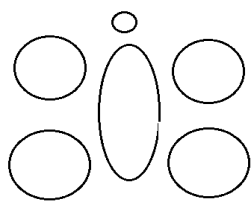
Former 3 boules : une grosse et 2 petites



Façonner le corps et les pattes, puis disposer sur la plaque:

Ciseler tout le corps pour les écailles et tailler dans la pâte pour former la « gueule » du crocodile:

Le papillon



Former 6 boules :

5 grosses et 1 petite



Allonger une des 5 boules pour former le corps

Positionner les 5 boules restantes comme sur la photo

Le lapin

Former 4 boules :

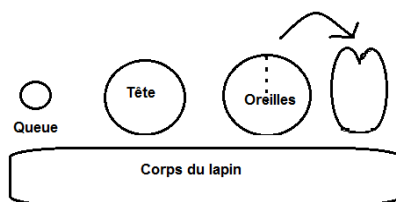
- Une petite (queue)

- 2 moyennes (Tête et oreilles)

- 1 grosse (pour le corps)

Allonger la grosse boule en boudin et l'enrouler sur elle-même.

Former une des boules moyenne en oreilles



Positionner les boules comme sur la photo pour former le lapin

3/ Laisser gonfler la pâte

4/ Cuire au four pendant 45 minutes environ

La pizza

INGREDIENTS

1sachet de levure fraîche du boulanger,
7 cl d'eau,
125 g de farine,
1 cuillère à café d'huile d'olive,
1 pincée de sel fin.
60 grammes de gruyère râpée
50 grammes de roquefort
50 grammes de bûche de chèvre
Sauce tomate spécial pizza

PREPARATION

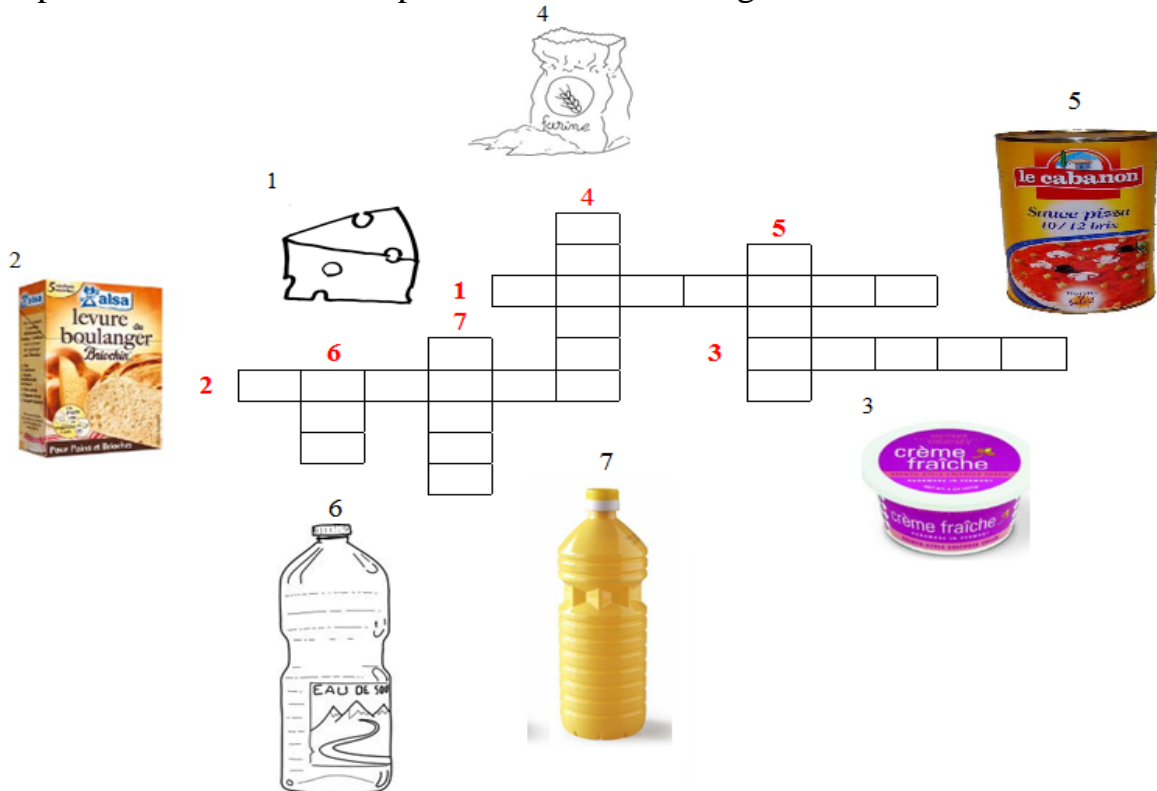
- 1** Délayer la levure dans l'eau à température ambiante.
- 2** Verser la farine et le sel et former une fontaine (un tas de farine avec un trou au milieu).
- 3** Mettre au centre l'huile d'olive et la levure délayée et l'eau à température ambiante. Mélanger.
- 4** Travailler la pâte pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et se détache bien.
- 5** Laisser reposer. La pâte va doubler de volume.
- 6** Étaler à l'aide d'un rouleau pour former les pizzas.
- 7** Garnir avec la sauce tomate puis le ou les fromages.
- 8** Cuire 10 minutes à 200°C.

La recette

Remettre les étapes de la recette dans le bon ordre en indiquant le numéro devant chaque consigne

- Délayer la levure dans l'eau à température ambiante.
- Cuire 10 minutes à 200°C.
- Mettre au centre l'huile d'olive et la levure délayée et l'eau à température ambiante. Mélanger.
- Étaler à l'aide d'un rouleau pour former les pizzas.
- Laisser reposer. La pâte va doubler de volume.
- Travailler la pâte pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et se détache bien.
- Garnir avec la sauce tomate puis le ou les fromages.
- Verser la farine et le sel et former une fontaine (un tas de farine avec un trou au milieu).

Replacer les mots illustrés par les dessins dans la grille de mots croisés



Anagrammes :

Reformer les mots suivants et entourer les ingrédients de la pizza, Colorer le microorganisme permettant la levée de la pâte

- A U E =
- L A T I =
- F E N I R E =
- R E B U R E =
- V E L U R E =
- L H U I E =
- R O M E G A F =
- C O T A R T E =
- P A I R O E U =
- C A U S E =