

██████████
██████████████████
██████████████████████████████
██████
██████████████████

Contrôle Maison: **SVT**: le rôle de la levure dans la fabrication du pain.

Description:

Je compare deux recettes différentes de petits pains. Elles comportent les mêmes ingrédients, sauf qu'il y a une recette sans levure et l'autre avec levure. Après leur pétrissage, les deux pâtons ont la même forme et sont de même taille. Puis au bout d'une heure, les pâtons n'ont plus la même taille. Le pâton avec la levure a doublé de volume, alors que celui sans levure a quasiment la même taille qu'une heure auparavant. Enfin, après la cuisson, on observe que le pâton avec levure a une mie aérée(avec des trous) alors que le pâton sans levure a une mie plus dense, plus serrée.

Explication:

La levure est un champignon microscopique, c'est un organe unicellulaire qui sert à la fabrication de toutes sortes d'aliments et boissons: pains, brioches, bière, vin, etc...La levure fait gonfler la farine grâce à l'amidon qu'elle contient. Celui-ci, quand on le mélange avec de la levure, est transformé en différents produits dont un gaz, qui fait gonfler la farine.