

bonjour

J'ai pétri du pain, un avec levure et l'autre sans levure.

J'ai remarqué que le pain sans levure ne gonflait pas,
alors que le pain avec levure gonflait.

Quand on mélange de la farine, de l'eau et de la levure, cela
créé un gaz qui permet de gonfler la pâte.

Merci

