

DECRIE ET EXPLIQUE LE RÔLE DE LA LEVURE DANS LA RECETTE

Je réalise une recette de cuisine : la fabrication de petits pains.

Je n'ai pas réalisé la recette sans levure, mais pour ce devoir, j'imagine les résultats pour les étapes 2 et 3 avec l'aide du manuel.

Etape 1 : J'ai versé le sachet de levure dans une tasse avec le sucre et le lait.



Après 10 minutes, je constate que le mélange présente des bulles et occupe plus de place dans la tasse.

Etape 1 : J'ai mélangé le sucre et le lait dans une tasse.



Après 10 minutes, je constate que le mélange a toujours la même apparence.

Etape 2 : J'ai laissé reposer le mélange de farine, sel, levure, eau et lait sous un torchon pendant 1H30.



Après 1H30, je constate que la pâte a triplé de volume dans le saladier.

Etape 2 : J'ai laissé reposer le mélange de farine, sel, eau et lait sous un torchon pendant 1H30.

Après 1H30, je constate que le volume de la pâte n'a pas changé.

Etape 3 : je fais cuire 4 petites pâtes au four pendant 25 minutes.



Après 25 minutes, je constate qu'une croûte s'est formée.

Lorsque je coupe mes petits pains, je découvre que la mie a des trous et qu'elle est aérée.

Mes petits pains sont très appétissants !

Etape 3 : je fais cuire la pâte au four pendant 25 minutes.

Après 25 minutes, je constate qu'une croûte s'est formée.

Le pain n'a cependant pas gonflé.

En fonction de la recette que j'ai réalisée et de l'expérience décrite sur le document des levures, je pense que la levure sert à faire gonfler la pâte grâce à un gaz qu'elle produit à partir de l'amidon de la farine. Le gaz occupe plus de volume dans la mie.