

Texte 5 :

Le pain

1. Mettre la levure dans le saladier et la diluer petit à petit avec l'eau tiède, bien mélanger pour qu'il ne reste plus de morceaux. 13
24
25
2. Ajouter la farine et le sel. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple qui ne colle pas au doigt. 37
44
3. Couper la pâte pour avoir des pâtons de la masse souhaitée. 55
56
4. Sur le plan de travail, étirer le pâton, (30 fois). 67
5. Laisser reposer à l'abri de l'air (environ 2 heures). 77
6. Aplatir le pâton doucement (pour ne pas casser les bulles d'air) et le replier pour former un petit pont (3 fois). 87
99
7. Façonner le pâton en boule ou en baguette. 108
8. Laisser reposer (environ 1 heure 30 minutes). 116
9. Enfourner, environ 1 heure à four chaud 180° (avec un petit récipient d'eau). 127
130

Questions de lecture :

1) De quel type de texte s'agit-il ?

2) En combien de temps environ peut-on préparer le pain ?

3) Cherche la définition du mot pétrir.

Gammes de lecture :

Lis les mots très vite sans erreur. Si tu fais une erreur, tu dois recommencer du début.

le saladier - la farine - pétrir - obtenir - une pâte souple - les

pâtons - trente fois - environ - doucement - enfourner - un

réipient