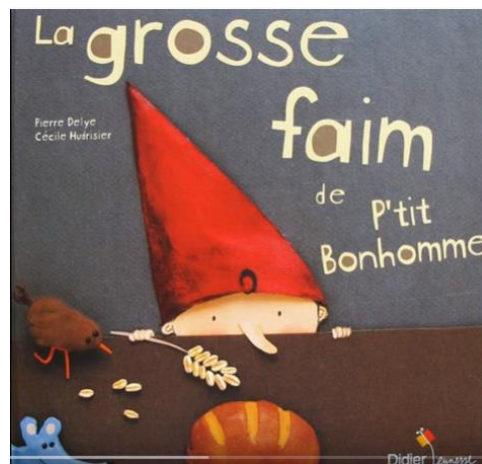


La grosse faim du petit bonhomme de Pierre Delye



<https://www.youtube.com/watch?v=XinWn3gwIYQ>

Lundi : écouter l'histoire. Pour ceux qui n'ont pas fait germer des graines. Vous pouvez le faire avec du blé. Même procédé que la semaine dernière.

Mardi : écouter l'histoire et raconter ce que j'ai compris

Activité 1 : Que faut-il pour que le blé pousse ?



Choisis les images :



CROTTIN



VENT



EAU



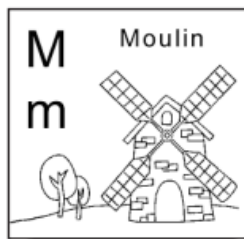
FOUR



Jeudi : écouter une nouvelle fois l'histoire



Que faut-il pour faire de la farine ?



un moulin

un moulin



P'tit Bonhomme

P'tit Bonhomme



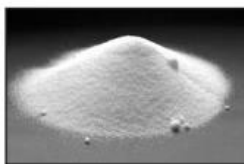
du blé

du blé



des sous

des sous



moudre =
réduire en poudre

*moudre =
réduire en poudre*



le meunier

le meunier



le boulanger

le boulanger

Montre et nomme les images.

Vendredi : faire du pain

Que faut-il pour faire du pain ? Nomme les ingrédients que tu vois



Levure de boulanger



Farine



Eau



Sel

Prépare ton pain. Voici la recette.

Ingrédients

- 2 cuillères à café de **sel**,
- 2 cuillères à soupe de **sucre**,
- 360 ml d'**eau (pas trop froide)**,
- 640g de **farine** (T55 ou plus),
- un sachet de **levure de boulangerie** sèche.

Préparation de la levure

- Je prélève une cuillère à café de sucre que je mélange au sachet de levure dans un bol,
- j'ajoute 3 cuillères à soupe d'eau tiède (prélevée sur ma quantité d'eau) et je mélange bien
- je laisse monter 15 minutes,
- je montre aux enfants avant et après : waaaaaaa.



Quand la levure est bien levée, je mets dans un bol :





Je mélange bien à la main. Je pétris pendant au moins 10 minutes. En se relayant à plusieurs, c'est plus facile !

Puis je couvre le bol d'un torchon et je laisse reposer pendant 1h30 dans une pièce où il fait chaud ou dans un four tiède.



J'étale bien sur de la farine. Je replie puis je pince. Puis je retourne le pain, je l'humidifie et je mets au four à 180 degrés pendant 40 minutes.

Envoyez-moi les photos de vos pains !