ATELIER

AUTOUR DU PAIN

Le matin du mercredi 17 mai en salle à manger du personnel, nous avons fait un pain spécial et une brioche. Nous avons mélangé de la farine, du sel, de l'eau, des œufs, du sucre, du lait et de la levure de boulangerie.

Nous les avons laissés cuire pendant le repas du midi dans une machine à pain. L'après-midi avec Béatrice nous avons donc fait un atelier autour du pain avec des questions et des photos de différentes variétés de pain, de notre enfance et actuels. Après avoir vérifié nos réponses nous avons dégusté nos 2 variétés de pain avec de la confiture ou du beurre. On était très contents du résultat.