

Etape n°1 : le pétrissage

Le boulanger met dans son pétrin :

- de la farine,
- de l'eau,
- du sel,
- de la levure.

Le pétrin tourne.

C'est le **pétrissage**.

Le boulanger obtient une grosse boule de pâte.



••• Etape n°2 : le pointage

Le boulanger retire la grosse boule de pâte du pétrin.

Il la dépose dans un grand bac en plastique.

Le pâte se repose.

Elle commence à gonfler, grâce à la levure qu'elle contient.



C'est le **pointage**.

••• Etape n°3 : la division

Le boulanger partage la grosse boule de pâte en petites boules.

C'est la **division**.

Chaque petite boule s'appelle un p \hat{a} ton.



Tous les p \hat{a} tons doivent peser le m \hat{e} me poids.

••• Etape n $^{\circ}$ 4 : la d \acute{e} tente

Les p \hat{a} tons se reposent un peu.



C'est la **d \acute{e} tente**.

••• Etape n $^{\circ}$ 5 : le fa \acute{c} onnage

Le boulanger prend un p \hat{a} ton.

Avec ses deux mains, il allonge la boule pour former une baguette.



C'est le **fa \acute{c} onnage**.

••• Etape n $^{\circ}$ 6 : l'appr \hat{e} t

Le boulanger pose les baguettes crues sur un tissu.

Ce tissu a un dr \hat{o} le de nom : c'est une couche.

Les baguettes se reposent et gonflent encore plus.



C'est l'**apprêt**.

••• Etape n°7 : la cuisson

Avec une lame de rasoir, le boulanger fait des traits réguliers sur chaque baguette crue.
Puis il enfourne les baguettes.



C'est la **cuisson**.

••• Etape n°8 : le défournement

Les baguettes sont bien cuites.

Le boulanger les sort du four.

C'est le **défournement**.

Attention, la baguette toute chaude est fragile.