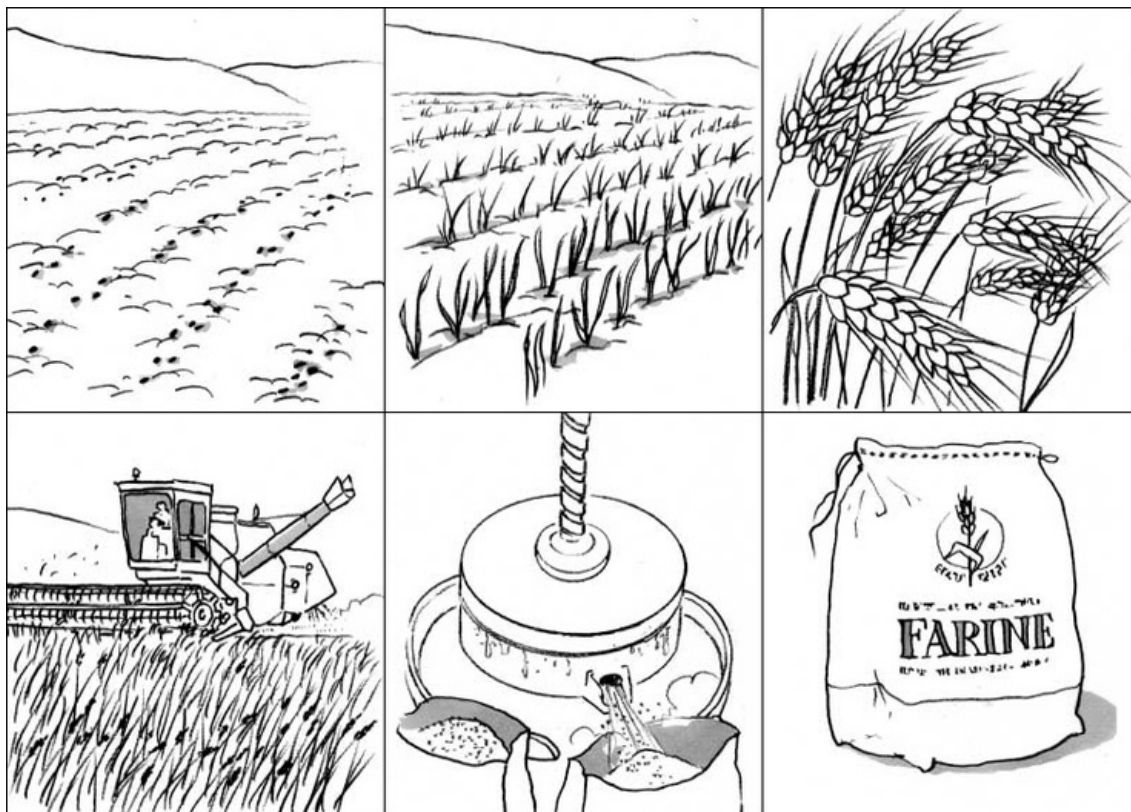


La transformation du blé en pain



Les **grains de blé** semés dans la terre germent, puis donnent des épis. On coupe et on bat les épis avec une moissonneuse-batteuse, puis, au moulin, on écrase les grains pour obtenir de la **farine**. Le boulanger fabrique la **pâte à pain** avec la farine.

Pour fabriquer sa pâte, le boulanger mélange dans son **pétrin** de la farine, de la levure, du sel et de l'eau. Quand la pâte a gonflé grâce à la **levure**, le boulanger lui donne la forme d'une baguette ou d'un pain et la fait cuire.

Il faut 5 heures pour fabriquer du pain.