

Les compétences travaillées	Niveau 1 : MI	Niveau 2 : MF	Niveau 3 : MS	Niveau 4 : TBM
Raisonnement (D4) : Rédiger un protocole	0 ou 1 sur 4	2 sur 4	3 sur 4	Mon protocole est complet + J'ai utilisé des verbes d'action + J'ai procédé par étapes + Les résultats attendus sont corrects

Situation de départ :

On observe une tranche de pain.

Pb : ?

Consignes :

1. **Observe** et **légende** la photo de la tranche de pain.
2. D'après ton observation, **propose** une problématique.
3. En vous aidant des étapes de la fabrication du pain, **propose** une ou plusieurs hypothèses qui permette de répondre à la problématique.
4. **Propose** un protocole et les résultats attendus pour chaque expérience.
5. Après avoir observé les résultats de la professeure, **rempli** la ligne « résultats » du tableau.
6. **Indique** de quoi à besoin la pâte pour gonfler.

Photo d'une tranche de pain.



Les étapes de la formation d'une baguette

- 1) **Le pétrissage** : Le boulanger mélange la farine, l'eau, le sel et la levure pendant 20mins à 22°C. La pâte devient lisse, élastique et emprisonne de l'air.
- 2) **La première levée de la pâte** : La pâte repose 1h. De petites bulles de gaz (dioxyde de carbone) se forment et font gonfler la pâte.
- 3) **La deuxième levée de la pâte** : Le boulanger modèle la pâte en baguette. Il les entrepose pendant 3h à 20°C. Du dioxyde de carbone se forme à nouveau dans la pâte qui triple de volume.
- 4) **La cuisson** : Les baguettes sont cuites pendant 20mins à 250°C. La pâte continue de gonfler. Puis les trous de la mie se forment, la croûte durcit et se colore.

Hypothèses :

- 1)
- 2)

	Expérience 1	Expérience 2	Expérience 3	Expérience 4
Protocole				
Résultats attendus				
Résultats				