

## ACTIVITÉ 7 : FABRICATION DU PAIN

NOM :  PRÉNOM  CLASSE :

| Compétences évaluées :  | I                        | F                        | S                        | M                        |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Utiliser des outils numériques pour faire des recherches D2 (question1)             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Suivre un protocole expérimental D2 (question2)                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Rendre compte de ses observations en utilisant un vocabulaire précis D1 (question3) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



### Problème :

*comment expliquer que la pâte gonfle lors de la fabrication du pain ?*

A partir de la recette de fabrication du pain découverte dans l'activité précédente **réalise** les expériences suivantes pour répondre à la problématique posée

-Expérimentation (*si tu disposes des ingrédients réalise les expériences, dans le cas contraire utilise la simulation suivante fabrication du pain*)



expérience 1 : **réalise** la recette du pain, une fois que les ingrédients sont mélangés, sépare la boule de pâte en 2. Place une boule au réfrigérateur et laisse l'autre boule à température ambiante, laisse reposer 2h et **effectue** une photographie toutes les 10 minutes

expérience 2 : réalise la recette du pain sans mettre la levure, une fois que les ingrédients sont mélangés, sépare la boule de pâte en 2. Place une boule au réfrigérateur et laisse l'autre boule à température ambiante, laisse reposer 2h et **effectue** une photographie toutes les 10 minutes

-**Complète** le tableau de résultat

| N° expérience | Levure (oui/non)     | Température °C       | Résultat d'observation au bout de 2h (état de la boule, présence de trou dans la mie) |
|---------------|----------------------|----------------------|---|
| Expérience 1  | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>  |
|               | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>  |
| Expérience 2  | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>  |
|               | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/>  |

3-En te servant de tes observations précise quelles sont les conditions pour obtenir du pain.

4-A l'aide des photographie réalise une timelapse des différentes expériences