

*Travaux à réaliser****Faites du pain à la maison***

1.- Inspirez-vous du site ci-dessous pour fabriquer votre levain-maison / Levure du boulanger : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/video-coronavirus-5-recettes-faciles-faire-son-levain-maison-sa-levure-confinement-1815644.html>

2.- Visionnez la vidéo suivante <https://youtu.be/A9trQ2EQdG4> pour déterminer les pourcentages des ingrédients à utiliser dans la fabrication du pain-maison.

3.- Innovez, en modifiant vos recettes, selon le type de pain que vous souhaiteriez faire.

***4.- À remettre sur la plateforme :***

*4.1.- Un fichier PDF contenant des photos (Maximum 6 photos) de vos manipulations, en indiquant au bas de chacune d'elles l'étape représentée – La photo du pain préparé y est indispensable.*

*4.2.- Un tableau de simulation des coûts estimatifs des ingrédients nécessaires à la fabrication d'un kilogramme de pain.*

***Consignes :***

- 1) Réduisez la résolution des photos pour alléger le fichier PDF.*
- 2) Pour le tableau, mettez les ingrédients en colonne et le coût estimatif de chacun d'eux en rangée.*

*Un modèle – Vous pourrez y ajouter toutes les autres dépenses que vous estimerez nécessaires...*

<i>Ingrédients</i>	<i>Pomme de terre</i>	<i>Sucre</i>	<i>Sel</i>	<i>Farine</i>	<i>Eau</i>
<i>Coûts estimatifs</i>					

- 3) Adressez-vous à vos parents pour les coûts estimatifs. Par exemple, vous estimerez le prix d'une pomme de terre, en fonction du prix de la marmite et du nombre de pomme de terre qu'elle contient.*
- 4) La préparation du levain / levure du boulanger se faisant sur plusieurs jours, vous avez intérêt à commencé le plus tôt possible.*
- 5) Votre travail doit être strictement personnel. Il s'agit de votre autonomisation !*