

Vacances de Printemps

Les idées de l'ALSH de Milhaud

Fiche d'activité culinaire

A partir de 3 ans

Temps de réalisation : 20 min à renouveler

Objectifs pédagogiques :

- Développer sa motricité fine
- S'initier à la technique de la fabrication du pain
- Collaborer en équipe, partager les tâches

Matériel nécessaire :

- farine : 1000g
- eau : 700g
- 20 g sel/ 10g de levure de boulanger

Objectifs de l'activité :

Savoir fabriquer du pain à la maison.

Déroulement :

Préparer les ingrédients !

Mettre la farine dans un récipient et rajouter le sel puis mélanger avec les mains.

Faire un puits au centre du saladier.

Dans un verre mesureur, mettre l'eau et verser la levure puis le faire chauffer 15 secondes au micro-onde et le mélanger.

Verser l'eau dans le puits.

Quand la pâte n'aura plus de grumeaux, placer là sur un plan de travail et la pétrir.

Faire reposer la pâte pendant 1h dans un torchon mouillé à température ambiante.

Enfin la faire cuire au four 20 minutes maximum et à 300 degrés maximum.

Variantes ou pour aller plus loin :

Si vous avez envie et cela dépend des goûts des enfants vous pouvez rajouter des raisins secs. A vous de jouer !