

Faire son pain ou acheter son pain?



Avec le confinement en 2019, plusieurs personnes ont commencé à faire leur propre pain. Aujourd'hui, tu feras toi aussi du pain. À la fin de l'activité, tu devras me dire s'il est mieux de faire son propre pain ou de l'acheter.

Voici les ingrédients de la recette de base que tu utiliseras :

Recette pour 6 petits pains :

- 1 tasse d'eau tiède
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 ¼ cuillère à thé de levure
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à thé de sel
- 2 tasses de farine

Comme nous allons faire chauffer le pain à l'école, pour avoir le temps de faire le pain de tout le monde, tu vas modifier la recette pour faire 4 pains par équipe.

Ensuite, tu vas faire ta recette avec ton coéquipier. Les étapes de la recette sont en annexe.

Pour te donner des arguments pour me dire s'il est mieux d'acheter ton pain ou de le faire maison, tu vas trouver le coût pour faire ta recette de 4 pains. Tu trouveras en annexe la facture des ingrédients qui servira pour toutes les classes. Une fois que tu auras trouvé le coût de ta recette. Tu devras ensuite le comparer avec celui du magasin qui se trouve sur la facture.

Sur ta feuille réponse, tu devras écrire toutes les informations pertinentes que tu as eu besoin pour faire ta nouvelle recette, pour trouver le prix de ta recette et pour comparer le prix entre celui de la maison et celui du magasin.



Je te demande de me représenter dans une table de valeur et dans un graphique le coût de ta recette selon le nombre de pains.

Finalement, tu devras faire une réflexion individuelle sur le travail.

Bonne recette!

Annexe 1

Recette pour 4 Pains

Ingrédients

_____	d'eau tiède
_____	de miel
_____	de levure
_____	d'huile
_____	de sel
_____	de farine

Préparation

- 1) Dans un petit bol, dissoudre le sucre dans l'eau tiède.
- 2) Saupoudrer la levure et remuer légèrement afin que tous les grains de levure touchent l'eau.
Laisser reposer 10 minutes pour que la levure gonfle.
- 3) Dans un grand bol, mélanger l'huile et le sel.
- 4) Ajouter la levure et brasser un peu.
- 5) Ajouter la moitié de la farine et brasser 200 coups pour activer le gluten et incorporer l'air.
- 6) Ajouter le reste de la farine et bien mélanger.
- 7) Pétrir pendant 5 minutes.
- 8) Recouvrir et laisser lever la pâte 30 minutes. Placer au four (éteint) avec la lumière allumée.
- 9) Saupoudrer la pâte de farine et la diviser en six.
- 10) Pétrir chaque petit pain légèrement quelques minutes, le temps de bien incorporer la farine et de rendre la pâte non-collante.
- 11) Avec un couteau, faire une incision en forme de croix sur chaque pain.
- 12) Déposer les petits pains sur une plaque et cuire au four 30 minutes à 350°F.

Annexe 2

Tableau de conversion de mesure liquide – tasse en millilitre

$\frac{1}{4}$ cuillère à thé	1.25 ml
$\frac{1}{2}$ cuillère à thé	2.5 ml
1 cuillère à thé	5 ml
$\frac{1}{2}$ cuillère à soupe	7.5 ml
1 cuillère à soupe	15 ml
$\frac{1}{3}$ tasse	83.33 ml
$\frac{1}{2}$ tasse	125 ml
1 tasse	250 ml

Annexe 3

Tableau de conversion de poids d'ingrédient sec en millilitre

Farine	250 ml	130 g
Levure	11.25 ml	8 g
Sel	5 ml	6 g
Sucre	50 ml	40 g

Annexe 4

Facture Maxi

Farine Robin Hood	8.88\$
Levure Fleisch	4.98\$
Sel de table Windsor	1.28\$
Miel Emilie	6.99\$
Huile Canola	7.48\$
10 petits pains	4.99\$

