



••• Etape n°1 : le pétrissage

Le boulanger met dans son pétrin :

- de la farine,
- de l'eau,
- du sel,
- de la levure.

Le pétrin tourne.

C'est le **pétrissage**.

Le boulanger obtient une grosse boule de pâte.



••• Etape n°2 : le pointage

Le boulanger retire la grosse boule de pâte du pétrin.

Il la dépose dans un grand bac en plastique.

Le pâte se repose.

Elle commence à gonfler, grâce à la levure qu'elle contient.

C'est le **pointage**.



••• Etape n°3 : la division

Le boulanger partage la grosse boule de pâte en petites boules.

C'est la **division**.

Chaque petite boule s'appelle un pâton.

Tous les pâtons doivent peser le même poids.



••• Etape n°4 : la détente

Les pâtons se reposent un peu.

C'est la **détente**.

••• Etape n°5 : le façonnage



Le boulanger prend un pâton.  
Avec ses deux mains, il allonge la boule pour former une baguette.  
C'est le **façonnage**.

••• Etape n°6 : l'apprêt



Le boulanger pose les baguettes crues sur un tissu.  
Ce tissu a un drôle de nom : c'est une couche.  
Les baguettes se reposent et gonflent encore plus.  
C'est l'**apprêt**.



••• Etape n°7 : la cuisson

Avec une lame de rasoir, le boulanger fait des traits réguliers sur chaque baguette crue.  
Puis il enfourne les baguettes.  
C'est la **cuisson**.

••• Etape n°8 : le défournement



Les baguettes sont bien cuites.  
Le boulanger les sort du four.  
C'est le **défournement**.  
Attention, la baguette toute chaude est fragile.