

Comment se passe le travail de l'artisan boulanger ?

3h



La préparation

Le boulanger se réveille très tôt. La confection des pains commence à 3h du matin !

Lorsqu'il arrive à la boulangerie, il pèse les ingrédients dont il aura besoin pour fabriquer la pâte à pain, les baguettes, les pistolets, les pains spéciaux...

Le pétrissage

Il place les ingrédients de la pâte à pain dans des pétrins mécaniques : farine, eau, levure et sel. Ils se mélangent lentement pendant 20 minutes.

Le pointage

Une fois la pâte à pain pétrie, il la laisse gonfler pendant 20 minutes. La température doit être comprise entre 23 et 25 degrés.

La pesée et le façonnage

Ensuite, il découpe la pâte, la pèse et la façonne en pâtons. Ils deviendront des pains, baguettes, etc...

4h



L'apprêt

Il laisse gonfler une seconde fois ces pâtons dans une étuve à 50°C. Il veille à les y ranger par sortes de pain. Ils vont y rester pendant 1h pour y prendre leur volume définitif.





Il sort les pains de l'étuve et il ajoute la touche finale en fonction du pain. Il saupoudre de farine, de graines, puis il fait des entailles avec une lame, par endroit, pour éviter que les pains ne se déchirent.



5h10

L'enfournement et la cuisson

Il place les pains dans le four chauffé à 250°C.
Il laisse cuire 12 minutes pour une baguette et 50 minutes pour un gros pain.



Le défournement

6h, les pains sont cuits ! C'est le moment de les défourner et de placer le tout sur une étagère en bois afin de les laisser refroidir.



7h



Le boulanger peut rentrer chez lui. La vendeuse va installer les pains, les viennoiseries et les pâtisseries dans l'étalage.
La boulangerie va ouvrir ses portes aux clients.
Et toi, tu te lèves seulement !

Il prépare aussi les viennoiseries pendant la nuit : croissants, pains au chocolat...

Et les pâtisseries ? La préparation n'est pas la même que pour le pain. Souvent, il a un pâtissier qui vient l'aider.