

La journée du boulanger : mots croisés (corrigé)

F	A	R	I	N	E		P	A	I	N							
A					T		E										
C					U		S										
O					V		E										
N		P		P	E	T	R	I	S	S	A	G	E				
N		O															
A		I			M			E									
G	O	N	F	L	E			A		D							
E		T			L	E	V	U	R	E							
		A			A					F							
		G			N					O							
		E			G				C	U	I	S	S	O	N		
					E					R							
		P	E	T	R	I	N		E	N	F	O	U	R	N	E	R
										E							
										R							

Définitions :

- **PAIN** : aliment de base fait de farine, d'eau et de levure
- **LEVURE** : matière qui fait gonfler le pain
- **PÉTRIN** : cuve dans laquelle on travaille la pâte
- **ENFOURNER** : mettre au four
- **DÉFOURNER** : retirer du four
- **PÉTRISSAGE** : action de pétrir la pâte
- **PESER** : mesurer le poids des pâtons
- **MÉLANGER** : mixer plusieurs ingrédients
- **CUISSON** : celle du pain dure 50 minutes
- **FARINE** : ingrédient de base pour la fabrication du pain
- **EAU** : liquide utilisé dans la préparation de la pâte à pain
- **POINTAGE** : étape où la pâte repose pour commencer à fermenter
- **FAÇONNAGE** : le fait de donner une forme à la pâte
- **GONFLE** : le pain augmente de volume, il.....
- **ÉTUVE** : endroit chaud pour favoriser la fermentation de la pâte

La journée du boulanger : mots croisés

	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	q	r
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
16																		

Définitions :

Horizontalement

1. ingrédient pour la fabrication du pain / aliment fait de farine, d'eau et de levure
5. action de pétrir la pâte
8. quand le pain augmente de volume, il.....
9. matière qui fait gonfler le pain
12. celle du pain dure 50 minutes
14. cuve dans laquelle on travaille la pâte / mettre au four

Verticalement

- a. le fait de donner une forme à la pâte
- c. étape durant laquelle la pâte repose pour commencer à fermenter
- f. endroit chaud pour favoriser la fermentation de la pâte / mixer plusieurs ingrédients
- h. mesurer le poids des pâtons
- i. liquide utilisé dans la préparation de la pâte à pain
- k. retirer du four