

FABRICATION DU PAIN AU LAIT LE TEMOIGNAGE DE QUELQUES ELEVES

Je m'appelle MAURAN , je suis un élève de la 602. J'ai participé à la fabrication du pain au lait et c'était, difficile de mesurer la quantité de lait et de beurre . On a pris beaucoup de temps à rechercher dans notre cahier comment faire.

MAURAN

Il fallait laver notre main à chaque fois . Et surtout il fallait mesurer la farine avec un verre mesureur et aussi pétrir la pâte pendant 20 min.

Francesca

Ce qui était facile pour moi c'est que j'avais un verre doseur qui mesurait en cl.

Mydgie

C'était difficile de mesurer le lait parce que nous avons amené un verre doseur qui mesurait en fraction.

NICOLAS

C'était difficile de mesure 60g de sucre avec le verre doseur .On s'est trompé en mesurant 600g de sucre

Mon groupe et moi, on n'avait pas apporté notre matériel pour faire du pain

Marianna