

Devoir de S.V.T :

quel rôle joue
la levure dans
la pâte ?

D'abord, nous allons préparer deux sortes de pâtes :

- Une pâte avec de la levure (pâte 1 : témoin)
- Une pâte sans levure (pâte 2 : test)

Expérience avec pâte 1 :

On prépare la pâte 1, on la met en boule, et on la pétrit longuement. Puis, je recouvre la pâte d'un torchon et je la laisse reposer à température ambiante. J'attends une heure, puis j'enlève le torchon. J'observe que la pâte a gonflé. Je la mets au four pendant 30 minutes, à une température de 240°C . J'observe que le pain a bien gonflé et a beaucoup de trous dans la mie.

Expérience avec pâte 2 :

On prépare la pâte 2, on la met en boule, et on la pétrit longuement. Puis, je recouvre la pâte d'un torchon et je la laisse reposer pendant une heure à température ambiante. J'enlève le torchon, et j'observe que la pâte a un peu rétréci. Je la mets au four à une température de 240°C pendant 30 minutes. J'observe, que le pain est très petit et que la mie n'a pas de trous.

Conclusion :

Alips Daudu

6e5

feuille 2/2

Après ces deux expériences, j'en déduis que la levure sert à gonfler, à lever la pâte.

5