

Le rôle de la levure

La levure est un champignon micro-organique formé d'une seule cellule. Elle est utilisée pour la fabrication du pain. Le rôle de la levure, est de faire lever la pâte. Elle transforme la farine, grâce à la fermentation. Cette fermentation fait dégazer le dioxyde de carbone, qui va faire lever la pâte.

En réalisant la recette de La brioche, j'ai mis de côté de la pâte sans levure et j'ai ajouté de la levure dans une autre pâte. Après avoir laissé reposer, les deux pâtes, j'ai vu que le volume de la pâte avec la levure avait augmenté, la pâte avait gonflé. Et il y avait des trous dedans. Alors que la pâte sans levure n'avait pas changé. La levure a produit, lors du repos de la pâte, du gaz qui a fait gonfler la pâte.



Après le repos

À gauche, la pate avec la levure/À droite, la pate sans levure.

On remarque que la pate avec la levure a gonflé pendant le repos, des trous apparaissent.