



# Les jeux de la semaine

## La multiplication des pains

### DES CHIFFRES ET DES LETTRES :

*Il y a beaucoup de nombres dans cette bonne nouvelle ! Remplace chaque nombre devant le nom qui convient :*

- 5 - 200 - 2 - 12 - 5 000 -

«Le salaire de ..... journées ne suffirait pas pour que chacun reçoive un peu de pain.»

«Il y a là un jeune garçon qui a ..... pains d'orge et ..... poissons.»

«Ils s'asseyent donc, ils sont environ ..... hommes.»

«Ils les rassemblent, et ils remplissent ..... paniers avec les morceaux qui restent.»

### CUISINE :

#### ***La baguette magique : une recette vraiment simple !***

*Ingrédients :*

*375g de farine classique (T45), 8 g de sel, 12g de levure fraîche, 300 ml d'eau tiède*

La recette :

Dans un saladier, dilue la levure avec un peu de l'eau tiède, puis ajoute le reste d'eau.

Ajoute la farine et le sel, puis mélange grossièrement.

Couvre avec un torchon, et laisse la pâte lever dans un endroit tiède pendant environ 1h30, ou jusqu'à ce qu'elle ait au moins doublé de volume.

Une fois la pâte levée, pose-la sur un plan de travail bien fariné

Préchauffe le four à 240° avec une lèchefrite remplie d'eau dans le bas du four.

Sépare la pâte en 2 baguettes ou plusieurs petits pains, et pose-les sur du papier cuisson sur la grille du four (la pâte est collante, c'est normal !)

La cuisson dure environ 30mn.

*Déguste quand c'est encore chaud... un régal !*

