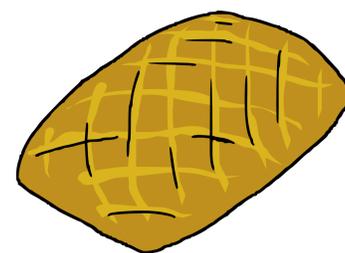
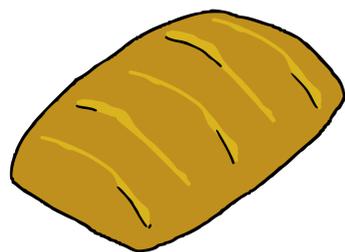
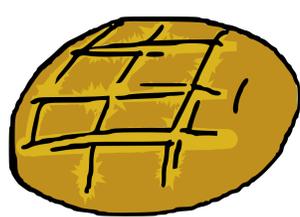
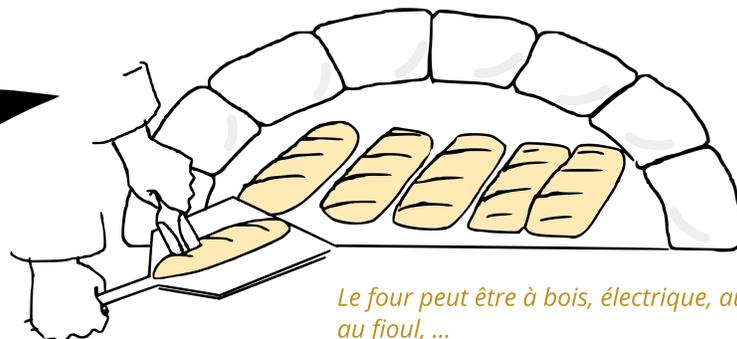
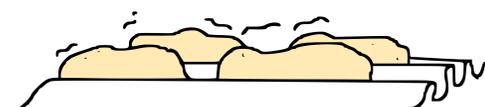


La panification au levain : du blé au pain



Grignage - Cuisson

La pâte est grignée : striée avec une lame. Cette étape permet à la pâte de bien gonfler sans craquer à la cuisson et au boulanger de signer son pain. Elle est ensuite placée dans le four pour y cuire.



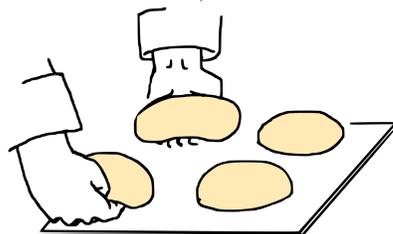
Le four peut être à bois, électrique, au gaz, au fioul, ...

Le pain au levain

Le pain au levain est caractérisé par son acidité, sa longue conservation, sa bonne biodisponibilité des minéraux et par une diversité de goûts et de textures.

Apprêt

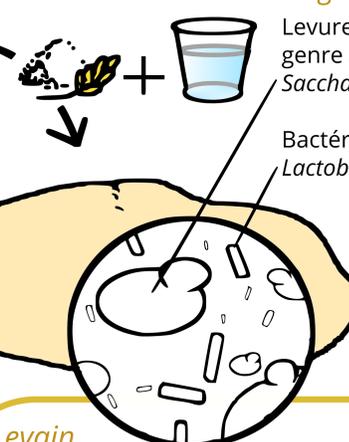
Les pâtons sont laissés à "pousser". Ils subissent une **deuxième fermentation**, nommée l' "apprêt".



Une grande diversité de microorganismes dans les levains

Levures : souvent une espèce du genre *Kazachstania* ou *Saccharomyces cerevisiae*

Bactéries : lactiques, souvent *Lactobacillus sanfranciscensis*



Division - Façonnage

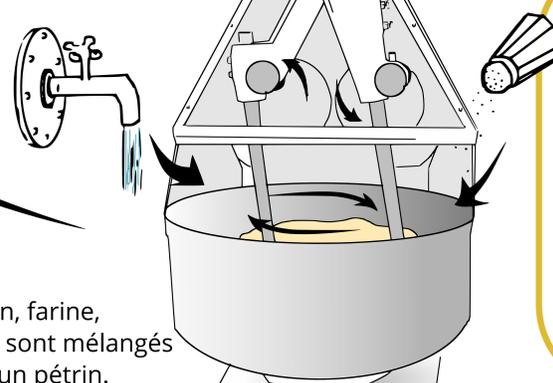
La pâte est ensuite divisée et façonnée en "pâtons".

Pointage

La pâte subit une **première fermentation**, nommée le "pointage"

Pétrin

Levain, farine, eau et sel sont mélangés à l'aide d'un pétrin.



Levain

Le levain est composé de farine et d'eau, permettant aux bactéries et levures **naturellement** présentes de s'y développer. Elles sont à l'origine de la fermentation de ce levain, ce qui a pour conséquence une **production de gaz** (CO₂) qui fait **monter** la pâte et une **acidification** et une **production d'arômes** qui donne du **goût** au pain

La farine est produite...

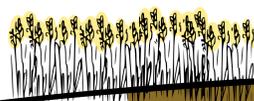
Sur cylindres et plansichter

meilleur rendement
farine blanche, semi-complète ou complète

Sur meule de pierre et bluterie

faible rendement
conservation du germe
farine semi-complète ou complète

Variétés modernes de blés sélectionnées par les semenciers
faible diversité
grand rendement



Variétés de blés de pays sélectionnées à la ferme
grande diversité
adaptation locale

