

Journée au Moulin de l'Épinay : 5 mai 2023



Nous avons commencé la journée par l'atelier « apprenti boulanger »



Pour faire notre pain, nous avons eu besoin de :

- farine de blé semi-complète
- eau
- de la levure de boulanger (nous n'avons pas vraiment apprécié son odeur!)
- un peu de sel



Dans le bol de farine, nous avons creusé un petit puits. Dans un ramequin, nous avons mélangé la levure avec l'eau puis nous avons versé ce mélange dans le puits de farine. Nous avons ensuite mis un peu de sel autour de la préparation.



Place ensuite à l'étape de **pétrissage**. Ça colle beaucoup aux doigts !!



Après avoir obtenu une belle boule de pâte vient l'étape de **façonnage**.

On termine par les **scarifications** sur les pains avant de les enfourner à 225°C pendant 25 min environ.



Pendant la cuisson des pains, nous avons profité de l'extérieur : structure de jeux, city stade, visite aux deux ânes du moulin, ...



La matinée s'est terminée par une petite activité autour de l'agriculteur, du meunier et du boulanger avant le très attendu pique-nique !



L'après-midi était consacré à la visite du moulin (nous sommes montés presque jusqu'en haut): observer le fonctionnement du mécanisme permettant de produire de la farine à partir du blé / vidéo sur l'histoire du moulin de l'Épinay + visite du musée

