

L'action des levures dans la fabrication du pain

PARTIE 1 : l'action des levures

Problème		Quelle est l'action des levures qui permet de faire gonfler la pâte à pain ?
Hypothèse		
Vérification de l'hypothèse :	Expérience	
	Résultat de l'expérience	
	Problème : comment être certain que le résultat observé est dû aux levures ?	
	Expérience TEST	
	Résultat de l'expérience	
	Explication du résultat	
Conclusion : réponse au problème		

