
Sciences et Laboratoire – Janvier 2019

Conclusion de 2 élèves

« Influence de la quantité d'eau pour la confection de pain »

I. Objectif de notre test

L'objectif de l'expérience était de comprendre l'influence de la quantité d'eau dans la confection de pain afin de déterminer la quantité idéale d'eau.

II. Résultats et interprétations

Nous avons décliné notre expérience en cinq parties dans lesquelles il y a toujours 100g de farine, 1/10 d'une cuillère à café de sel, 4g de levures et une quantité d'eau variable :



1 Sans eau nous avons observé que le pâton ne se forme pas et il est impossible de le cuire. Nous en déduisons que sans eau, il est impossible de faire du pain.

2 Avec 25cL d'eau un petit pâton a commencé à se former mais toute la farine ne pouvait pas y être incorporée donc nous n'avons pas pu le cuire. Nous en déduisons qu'avec 25cL d'eau il est impossible de faire du pain : la quantité n'est pas assez importante.

3 Avec 50cL d'eau nous avons pu former un pâton qui a bien levé et que nous avons pu cuire.

4 Avec 75cL d'eau nous avons pu former un pâton qui a bien levé et que nous avons pu cuire.

3-4 Par manque de temps nous n'avons pas pu attendre la fin de la cuisson (la photo ci-dessous a été prise en cours de cuisson) et par conséquent nous n'avons pas comparé la texture, la taille, le moelleux, le goût et la couleur. Nous en déduisons qu'avec 50 et 75cL d'eau il est possible de faire du pain.



5 Avec 100cL d'eau nous n'avons pas pu former de pâton parce qu'il y avait trop d'eau pour la quantité de farine utilisée, par conséquent nous n'avons pas pu cuire. Nous en déduisons qu'avec 100cL d'eau il est impossible de faire du pain : la quantité est trop importante.

III. Conclusion

Après ce test nous pouvons affirmer qu'il est impossible de faire du pain sans eau, avec 25cL d'eau ou bien avec 100cL d'eau. En revanche nous pouvons dire que lorsqu'on met 50 ou 75cL d'eau, le résultat est le même (sans regarder les aspects d'après cuisson, par faute de temps et de moyen). Par conséquent la quantité d'eau idéale peut être entre 50 et 75cL pour 100g de farine.