



Provincial Department of Education – Sabaragamuwa – Weekly school

Subject :- French

Week :- May 9 – May 15 (37th week)

Grade 13

Prepared by :- Miss.A.A.S.N.Perera
R/Eheliyagoda Dharmapala M.V

Competency level: 4.3 Translating texts

Traduisez

PAIN (RAPIDE)

- **ÉTAPE 1**
Mélangez la farine, l'huile d'olive, le sachet de levure, le sel et ajoutez l'eau. Malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Le geste est important: faites comme si vous étiez en train de plier un mouchoir avec la pâte.
- **ÉTAPE 2**
Attention la pâte ne doit pas coller à la paroi! Rajoutez de la farine si elle colle, ou de l'eau si elle est trop sèche.
- **ÉTAPE 3**
Prenez un moule à cake et tapissez de papier cuisson, mettez le pain, faites les croisillons avec un couteau pointu.
- **ÉTAPE 4**
Prenez un torchon propre, mouillez-le et mettez-le sur le pain.
- **ÉTAPE 5**
Attendez une heure que la pâte soit levée. Pendant ce temps-là, préchauffez le four à thermostat 7 ou à 220°C pendant 20 mn environ.
- **ÉTAPE 6**
Enfournez pendant 40 mn.

Note de l'auteur :

« Pour que la pâte lève bien, je la place sur le dessus ma gazinière pendant qu'elle préchauffe, ou sur un radiateur. Avec un four électrique, je mets une coupelle d'eau dessous pour éviter que le pain ne se dessèche. Pour un pain plus joli : avec un pinceau, je le mouille de lait. »

C'est terminé ! Qu'en avez-vous pensé