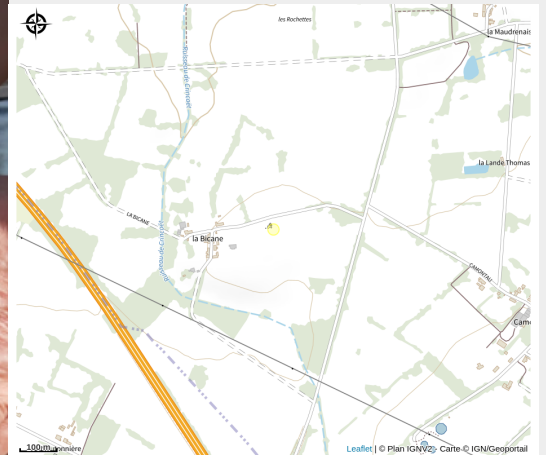


Atelier Fabrication de pain au Moulin de la Bicane



Crédit : Fabrication de pain moulin de la Bicane (Moulin de la Bicane)



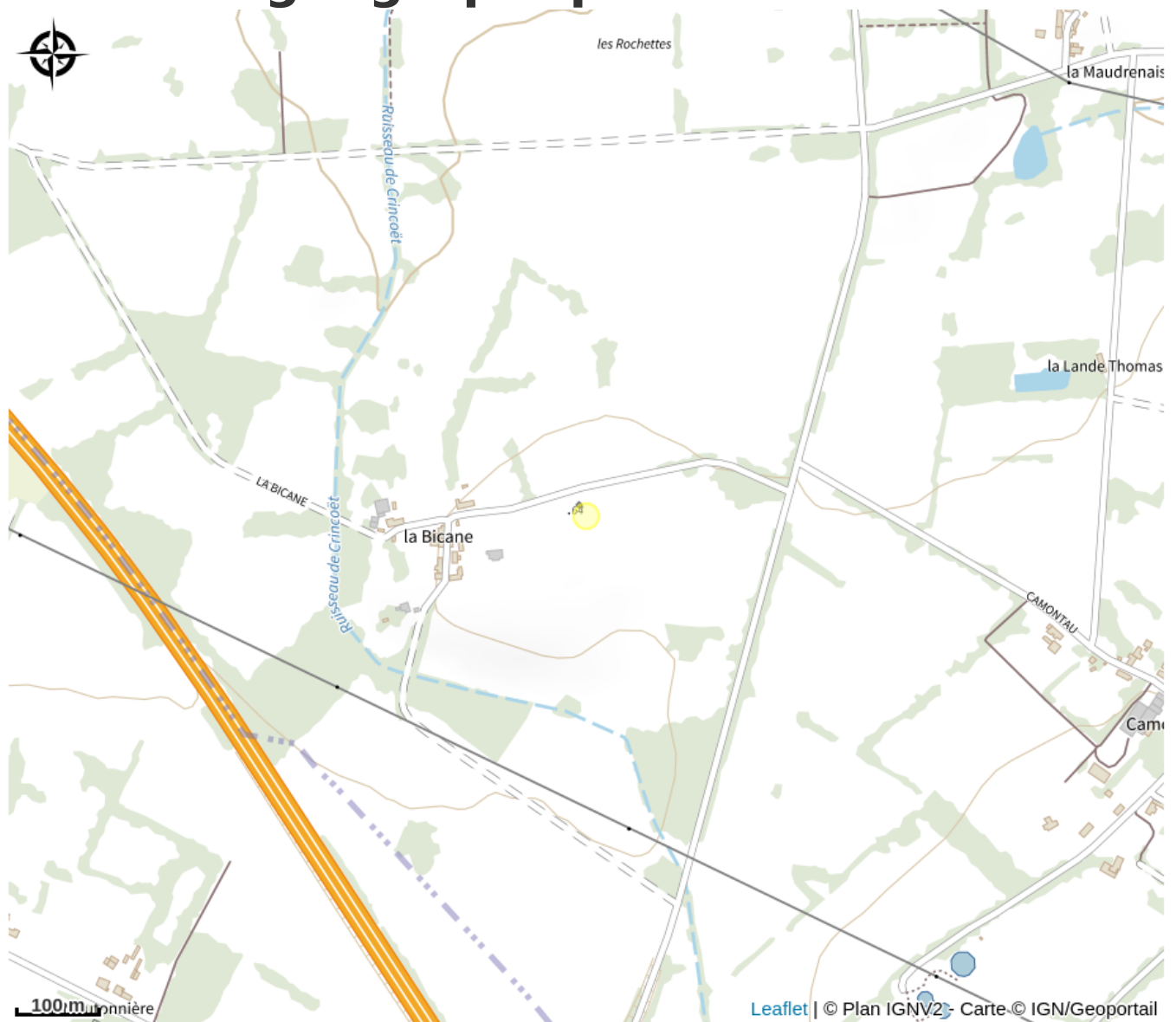
Infos pratiques

Catégorie : A faire

Description

Venez découvrir comment fabriquer du pain au Moulin de la Bicane. Cette animation accessible dès 5 ans dure 1h30 pendant lesquelles: Vous récupérerez de la farine dans le moulin et vous commencerez par un atelier pratique : - Toucher et observer la farine - Peser et mélanger les différents ingrédients - Pétrir la pâte à la main - Façonner pour cuire à la maison Pendant le temps de pousse, on vous expliquera le gluten, l'amidon, le levain, la levure... bref plus aucun secret pour vous. Après les explications, il sera temps de façonner votre pâte et de rentrer pour la faire cuire dans votre four. Un atelier pour débutant et/ou enfants mêlant le toucher, la vue, l'ouïe, l'odorat et le goût, l'apprentissage par la manipulation et l'observation. Un très beau moment à passer en famille sans jamais s'ennuyer.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

La Bicanne

44750 CAMPBON

mouindelabicane@outlook.fr

<https://linktr.ee/mouindelabicane>