



17 DECEMBRE 2017

ATELIER
« Faire son au pain au levain »

L'ASBL du grain au pain vous propose une journée de découverte et d'échange autour de la confection du pain au levain et d'un levain chef.

La journée sera animée

par **Anne-sophie Molhant** boulangère
de la ferme des trois pommiers.

Lieu : Rue du Val Notre Dame, 316 – 4520 Moha (Wanze)

Horaires : de 9h30 à 17h00

Contenu de l'atelier :

- Confection d'un pain au levain (pétrissage, rabattage, boulage, cuisson au feu de bois)
- création d'un levain chef, explication du fonctionnement des levains (entretien...)
- pizza au feu de bois.

Pour le repas de midi, dans l'idée d'un atelier rythmé par une atmosphère joyeuse et décontractée, nous préparons une pâte à pizza et un fond de sauce. Nous vous demandons **de prévoir quelques garnitures à y mettre** : à votre bon goût.

Inscription : le nombre de place étant limité, **l'inscription est indispensable !**

Un petit mail, un coup de téléphone... ne tardez pas ;-)

Prix : 20 €/pers, ce prix comprend la participation à l'atelier, vous repartirez avec votre pain, votre propre levain chef naissant et 2 kg de farine Mélodieuse (bio).

Matériel à apporter : 1 pot avec couvercle pour le levain et 1 essuie de cuisine

Contact & inscription :

Géraldine Melis

anim@dugrainaupain.org

0495/778006

Nous vous attendons pour passer une belle journée de partage et de convivialité !!!

Vous êtes intéressés mais pas libre ? Pas de regret, l'atelier peut être organisé à la demande pour une dizaine de personnes. Il faut pour cela prévoir un lieu extérieur avec un espace pour notre four à bois ambulant : (1,60m sur 2,50m). L'atelier peut-être accompagné de la projection du film de Marie Devuyt « Quand le vent est au blé » suivi d'un débat. <http://www.quandlevent.be/>

N'hésitez pas à prendre contact et visiter notre site : www.dugrainaupain.org