# Etapes de fabrication

## Première fermentation

La levure va commencer son action en libérant du gaz carbonique et la pâte va augmenter de volume.
Après le façonnage, une deuxième fermentation est appliquée c'est l'apprêt.

## Façonnage

C'est le fait de donner la forme définitive au pain, en boule, en pavé, en batard, en baguette...

## Apprêt

L'apprêt est à nouveau un temps de repos, une deuxième fermentation après le façonnage.
Il permet à la levure de bien se nourrir des sucres de la pâte.
Le gaz carbonique se dégage, mais reste prisonnier du gluten, qui le retient. Ainsi chaque pâton peut doubler ou tripler de volume.



ABC
ARTISAN
BOULANGER
CONVAINCU