

## GLOSSARIO

Lievito	Levure
Diluire	Diluer
Bilancia	Balance
Machina per il pane	Machine à pain
Planetari	Robot pétrin
Impastare	Pétrir
Elastico	Souple
Velocità	Vitesse
Gancio	Crocher à pétrir
Lievitare	Lever
Carta oleata	Papier sulfurisé
Panno-canovaccio	Torchon
Infarinato	Fariné
Stendere	Étaler-Abaïsser
Piegare	Plier
Pizzicare	Pincer
Rotolare	Rouler
Modellare	Façonner
“salsiccia”	Boudin
Leccarda	Lèche-frite
Incisioni	Grignes
Scivolare	Glisser

### Vidéo:

1. Jean-philippe Sanz, chef-boulangier - Baguette française de tradition
2. Envie de Bien Manger - Toutes les astuces pour faire des croissants au beurre dans les règles de l'art !

### CONCEPTES CLÉS :

- La **poolish** c'est un levain sur levure c'est à dire la fermentation farine + eau + levure
- Le **levain** est la fermentation de la farine + eau sans levure

**Pâte "levée feuilletée** : une pâte feuilletée contenant de la levure