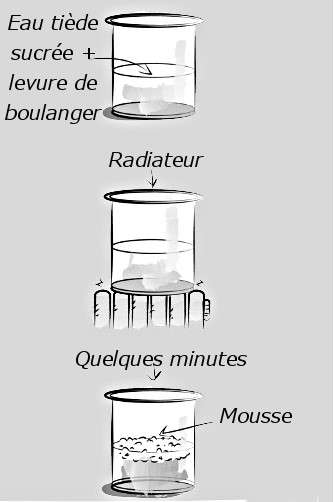
**Levure de boulanger : il faut que ça mousse**

Placez dans une zone chaude de la cuisine (en haut d'un meuble car l'[air](https://www.futura-sciences.com/sciences/definitions/chimie-air-4452/) chaud monte, ou sur un radiateur) un sachet de levure de boulanger mélangé à de l'eau tiède avec un peu de [miel](https://www.futura-sciences.com/sante/actualites/medecine-miel-solution-avenir-infections-bacteriennes-36455/) ou de [sucre](https://www.futura-sciences.com/sante/definitions/nutrition-sucre-16105/).

Après quelques minutes, vous observerez la formation d'une [mousse](https://www.futura-sciences.com/planete/definitions/botanique-bryophyte-5908/) en surface, preuve du début de l'entrée en action des [levures](https://www.futura-sciences.com/planete/actualites/zoologie-mysteres-biere-enfin-devoile-33002/) !



En plaçant un mélange d'eau tiède sucrée et de levure de boulanger dans un endroit chaud, une mousse se forme à la surface de l'eau. © Dunod

Mélangez cette préparation avec de la [farine](https://www.futura-sciences.com/sciences/questions-reponses/inventions-faire-farine-ble-6175/) et de l'eau et, quelques heures plus tard, vous obtiendrez une pâte très aérée pleine de gros trous.