

OFICINA O AZEITE DE OLIVA NA PANIFICAÇÃO

Odoaldo Ivo Rochefort Neto

Rosane Pasqualon - Ibraoliva

Coordenação: Prof. Odoaldo Ivo Rochefort Neto – IFRS - Campus Porto Alegre

E-mail: odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br

INGREDIENTES:

- 1 000 g de farinha de trigo tipo 1
- 500 g de água
- 100 g de azeite de oliva
- 10 g de fermento biológico instantâneo
- 20 g de sal refinado
- 30 g de alecrim fresco (para cobertura)
- 20 g de sal parrillero (para cobertura)
- Azeite de oliva para regar e pincelar a massa

MODO DE FAZER:

- 1) Higienize os utensílios e meça todos os ingredientes.
- 2) Coloque o sal em um pouco da água medida e mexa para dissolver. Reserve.
- 3) Coloque os ingredientes sólidos na amassadeira. Reserve o azeite de oliva. Ligue a amassadeira na velocidade I e misture por 1 minuto.



- 4) Adicione 80 % da água sem o sal na amassadeira, continuando misturando os ingredientes na velocidade I.
- 5) Adicione a água contendo o sal e continue misturando até que a massa fique unida.
- 6) Passe a amassadeira para a velocidade II e, em seguida, adicione o azeite de oliva.
- 7) Sove a massa até atingir o ponto de véu. Caso seja necessário, adicione mais água até dar o ponto.
- 8) Faça uma única bola, unte bem com azeite de oliva e deixe descansar por 30 minutos, num recipiente coberto com filme plástico ou na câmara de fermentação à 30 °C.
- 9) Abra a massa da focaccia em uma assadeira untada com bastante azeite, cuidando para deixar uma espessura de massa uniforme, cerca de 1 cm.
- 10) Faça furos com os dedos e regue a massa com mais azeite de oliva. Cubra a massa com alecrim e sal parrillero, tendo o cuidado de distribuir uniformemente por toda a superfície da focaccia.
- 11) Deixe a massa crescer por mais 30 minutos.
- 12) Asse em forno de lastro pré-aquecido a 200 – 220 °C por, aproximadamente, 25 a 30 minutos.

AGRADECIMENTOS:

Um agradecimento muito especial aos nossos apoiadores que entendem que a qualificação profissional com um ensino público, gratuito e de qualidade é a chave para o progresso do Brasil e nos ajudaram com os insumos para a execução das oficinas. Agradecemos também, aos nossos Técnicos e Técnicas em Panificação formados no curso que abrilhantam as oficinas da Arena IFRS desta edição. Por fim, agradecemos a equipe de servidores do IFRS e os alunos do Curso Técnico em Panificação pelo apoio na execução desta atividade de extensão.

