

## **BREADSTICK, O PÃO EM FORMA DE PALITO**

Oficineiro: Odoaldo Ivo Rochefort Neto

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

E-mail: [odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br](mailto:odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br)



Em tiras ou enrolados, com massa saborizada ou não, com e sem recheio, os breadsticks são uma verdadeira tentação. São ótimos para petiscar e são excelentes acompanhamentos para saladas, sopas, molhos, etc.

### **BREADSTICK**

#### INGREDIENTES:

500 g Farinha de trigo confeitaria

300 g Água

2 g Fermento biológico instantâneo

8 g Sal refinado

5 g Açúcar refinado

15 g Azeite de oliva

Para polvilhar: sêmola, gergelim branco e preto

Clara para grudar as sementes



#### MODO DE FAZER:

- 1) Meça todos os ingredientes e reserve a água e o azeite de oliva.
- 2) Disponha a farinha de trigo peneirada, o sal, o fermento e o açúcar num recipiente. Misture tudo muito bem.
- 3) Abra o centro desta mistura (como se fosse um vulcão) e adicione a água.
- 4) Incorpore a água, aos poucos, girando o líquido central com os dedos, indo do centro para as bordas, até formar uma massa macia, mas consistente. Para isso, coloque a água restante, aos poucos, não deixando o centro secar muito. Faça isso, enquanto tiver água e a massa permitir a incorporação, não ficando pegajosa. Não se esqueça de que ainda falta o azeite, que também é líquido.
- 5) Por fim, coloque todo o azeite de oliva, no centro do vulcão, e continue mexendo sempre.
- 6) Sove a massa por 10 minutos, ou até ela ficar lisa. Amasse e levante, empurrando a massa para frente, com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma. Se for necessário, adicione mais água para deixar a massa mais maleável e macia.
- 7) Forme uma única bola de massa e coloque, cubra com um plástico (para não ressecar a massa) e deixe descansar por 30 minutos.
- 8) Divida a peça de massa em porções iguais, abrindo cada pedacinho até ficar fininho. A espessura do pão é você que vai decidir. Quanto mais fino o *breadstick* ficar, mais crocante ele será.
- 9) Depois de esticado, coloque os palitos de pão envolva-os em semolina, com o auxílio de uma assadeira.
- 10) Disponha os *breadsticks* numa assadeira sem untar, deixe fermentar por mais 20 minutos para depois fornear.
- 11) Asse os pães no forno de lastro pré aquecido a 190 °C, durante 6 minutos. De vez em quando, é bom dar uma viradinha.
- 12) Retire os pães do forno, deixe resfriar em lugar fresco e seco, antes de servir. Isto é para não comprometer a crocância.

#### SUGESTÕES:

- 1) Um *breadstick* mais famoso é o GRISSINI italiano. Em tradução livre, GRISSINI significa “palitos de pão”. Como curiosidade, um “palito de pão” se chama GRISSINO. Eles são servidos com bebidas ou antepastos (azeitonas mistas, salame fatiado, presunto Parma e outros frios, pimentões marinados, coração de alcachofra e outras saladas).
- 2) Podemos misturar na própria massa: grãos variados, erva doce, ervas picadas (manjeriço, agrião, salsa ou cebolinha).



3) Outra possibilidade é pincelá-los com 1 gema e 1 colher de sopa de água e, após, salpicá-los com sal ou gergelim. Ou ainda, fazer uma Pasta de Alho com 100 g de manteiga em ponto de pomada, 1 dente de alho e uma pitada de sal.

4) Uma releitura do Stiksy usando bicarbonato de sódio e sal parrillero. Mergulhar numa solução de 30 g de bicarbonato de sódio em 100 mL de água. Use o micro-ondas para aquecer a água e dissolver o bicarbonato. Essa solução deve ser utilizada fria.

## BREADSTICK RECHEADO COM PEPPERONI E MUSSARELA

Repita os procedimentos da formulação base até a etapa (6).

Na etapa (7), pesar duas porções de massa de 200 g e esperar 30 minutos. Durante este tempo, pique 50 g de pepperoni e rale 100 g de queijo mussarela.

Após o tempo de 30 minutos, abrir cada porção de massa em formato retangular, com o auxílio de um rolo, até cobrir toda a forma.

Numa forma de pão, untar bem o fundo com azeite de oliva e colocar a primeira porção de massa.

Cobrir com o recheio de pepperoni picado e mussarela ralada.

Por fim, colocar por cima o segundo retângulo de massa. Fixar bem as bordas, com o auxílio de uma espátula.

Fazer marcações na massa, de acordo com a espessura desejada para o *breadstick* (sugestão, de um dedo de espessura). Sem cortar até o fundo. Deixe o pão fermentar por mais 10 minutos.

Enquanto isso, misture 20 g de queijo parmesão ralado, 3 g de orégano, 2 g de Dry Rub, 1 g de alho frito, 1 g de pimenta preta em pó, 1 g de sal parrillero, 1 g de páprica picante e 1 g de páprica defumada.

Passados os 10 minutos, pincele a massa com azeite de oliva e salpique essa mistura por cima.

Leve ao forno pré-aquecido a 190 °C, por 20 minutos.

Retire o pão da forma e volte ao forno por mais 10 minutos ou até ele dourar.

Espere esfriar e termine de cortar os *breadsticks* recheados. Sirva com acompanhamentos de diversos molhos.



## BREADSTICK ENRROLADO DE PESTO

Repita os procedimentos da formulação base até a etapa (7).

Enquanto aguarda a fermentação, faça uma pasta de pesto com 1 maço de manjeriço fresco picado, 1 dente de alho, 2 de sal refinado, 10 de nozes ou castanhas picadas.

Abra a massa, com o auxílio de um rolo, e passe a pasta em toda a superfície da massa.

Corte em tiras, na largura de dois dedos, e enrole os *breadsticks* sobre si.

Distribua-os numa assadeira forrada com tapete de silicone.

Leve-os ao forno pré-aquecido a 190 °C, por 15 minutos, ou até dourarem. De vez em quando, é bom dar uma viradinha.

Espere esfriar e sirva.

### DICAS:

Depois de frios, eles podem ser congelados por até 1 mês para os recheados e, por até 3 meses os sem recheios.

Podemos substituir a farinha de trigo tipo 1 por farinha de trigo integral.

### 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 e equipamentos para a execução das oficinas na Arena do IFRS. Agradecemos a equipe de servidores do IFRS e os alunos do Curso Técnico em Panificação pelo apoio na execução desta atividade de extensão.

