

LEVEDURAS EM AÇÃO: PÃO & CERVEJA

Oficineiro: Marcelo G. Chipaux

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

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

PÃO WEISS

INGREDIENTES:

- 300 g de farinha de trigo tipo 1
- 150 g de cerveja artesanal Weiss
- 3 g de açúcar refinado
- 2 g de cravo em pó
- 1 g de fermento biológico instantâneo
- 8 g raspas casca laranja
- 2 g de sal refinado
- 18 de azeite extravirgem

MODO DE PREPARO:

Mise in place dos ingredientes e utensílios.

Pré-aquecer o forno em 220 °C.

Colocar um pouco de cerveja no fermento seco, aguardar 1 minuto e mexer e reservar.

Dissolver o sal em pouco de cerveja e reservar.

Em um bowl colocar a farinha, açúcar, o cravo e as raspas casca de laranja. Misturar bem.

Abrir o centro da mistura e fazer um vulcão.

Acrescentar a mistura de fermento com a cerveja e ir girando com a ponta dos dedos, indo do centro para as bordas.

Acrescentar aos poucos o restante da cerveja e continuar girando o líquido com a ponta dos dedos, indo do centro para as bordas, até formar uma massa macia, mas consistente.



Realizar este procedimento enquanto tiver cerveja e a massa permitir a incorporação, não ficando pegajosa.

Colocar o azeite de oliva no centro e continuar mexendo.

Acrescentar o sal previamente dissolvido com um pouco de cerveja.

Sovar por cerca de 10 minutos, até obter ponto de véu. Se necessário, acrescentar um pouco de cerveja para deixar a massa mais maleável e macia.

Fazer uma bola única e deixar a massa descansar por cerca de 10 minutos.

Após este tempo, fracionar a massa de acordo com a modelagem. Deixar descansar até dobrar de volume.

Após, assar por 20 minutos em forno pré-aquecido a 220°C.

Se for capaz de resistir, aguarde esfriar para consumir.

SUGESTÕES DE RECHEIO:

Cebola caramelada, queijo gorgonzola, damasco, ervas finas, calabresa, alho-poró, bacon...

PÃO LICHTENHAINER

INGREDIENTES:

300 g de farinha de trigo tipo 1

150 g de cerveja artesanal Lichtenhainer

3 g de açúcar refinado

50 g de bacon picado

1 g de fermento biológico instantâneo

60 g calabresa picada

2 g de sal refinado

18 de azeite extravirgem

MODO DE PREPARO:

Mise in place dos ingredientes e utensílios.





Pré-aquecer o forno em 220 °C.

Colocar um pouco de cerveja no fermento seco, aguardar 1 minuto e mexer e reservar.

Dissolver o sal em pouco de cerveja e reservar.

Em um bowl colocar a farinha e açúcar. Misturar bem.

Abrir o centro da mistura e fazer um vulcão.

Acrescentar a mistura de fermento com a cerveja e ir girando com a ponta dos dedos, indo do centro para as bordas.

Acrescentar aos poucos o restante da cerveja e continuar girando o líquido com a ponta dos dedos, indo do centro para as bordas, até formar uma massa macia, mas consistente.

Realizar este procedimento enquanto tiver cerveja e a massa permitir a incorporação, não ficando pegajosa.

Colocar o azeite de oliva no centro e continuar mexendo.

Acrescentar o sal previamente dissolvido com um pouco de cerveja.

Sovar por cerca de 10 minutos, até obter ponto de véu.

Se necessário, acrescentar um pouco de cerveja para deixar a massa mais maleável e macia.

Fazer uma bola única e deixar a massa descansar por cerca de 10 minutos.

Após este tempo, abrir a massa num formato retangular, colocar a calabresa e o bacon, enrolar como rocambole e colocar numa forma de pão untada.

Deixar fermentar até dobrar de volume.

Após, assar por 20 minutos em forno pré-aquecido a 220 °C.

Se for capaz de resistir, aguarde esfriar para consumir.

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.

