

## OFICINA DE PÃES DO MUNDO, DA ITÁLIA AO RIO GRANDE DO SUL

Prof. Dr. Odoaldo Ivo Rochefort Neto – IFRS - Campus Porto Alegre  
[odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br](mailto:odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br)

Alunos e Alunas do Curso Técnico em Panificação: Carolina Contini Brum, Luana Campos dos Santos, Luana Martins, Fabio de Souza Santos, Juliana Cátia Steigleder Becker, Cibele Fagundes Capaverde, Everton Blumberg, Maíra Terres Gaffree.

### GRISSINI

Ingredientes:

500 g Farinha de trigo confeitaria tipo 1

300 g Água

5 g Fermento biológico instantâneo

10 g Sal marinho

5 g Açúcar refinado

15 g Azeite de oliva

Procedimento:

1) Coloque todos os ingredientes secos num recipiente, misture bem e abra um buraco no centro da mistura (como um vulcão).

2) Adicione no sal, um pouco da água da receita.

3) Adicione o restante da água, no centro, misturando com movimentos circulares. Quando a água estiver sido praticamente toda absorvida, adicione a água com sal e, por fim, o azeite de oliva.

4) Sove até obter o ponto da massa. (II)

5) Forre uma parte da mesa com filme plástico e abra a massa num formato retangular. Pincele com pouco de ovo (III) e cubra bem com gergelim preto. Vire a massa, pincele com



mais um pouco de ovo e espalhe generosamente gergelim branco. Cubra com um plástico e deixe fermentar por uns 40 minutos.

6) Porcione a massa em pequenas quantidades iguais e modele os grissinis formando pequenas tiras. Eles não devem ser nem muito finos (porque arrebentam) e nem muito grossos (por que perdem a crocância).

7) Coloque os grissinis numa assadeira levemente untada, no sentido do comprimento (verticalmente).

8) Asse em forno de lastro pré-aquecido a 200 °C, por aproximadamente 15 minutos, ou até dourarem.

Notas:

I) Geralmente os grissinis são servidos com bebidas ou antepastos (azeitonas mistas, salame fatiado, presunto Parma e outros frios, pimentões marinados, coração de alcachofra e outras saladas).

II) Podemos misturar na massa: erva doce, ervas picadas (manjeriço e cebolinha), etc.

III) Outra possibilidade é pincelá-los com 1 gema e 1 colher de sopa de água e, após, salpicá-los com sal.

## PÃO DE MILHO COZIDO

Ingredientes

80 g de farinha de polenta instantânea (ou fubá mimoso)

7 g de fermento biológico seco

100 g de água

250 g de farinha de trigo tipo 1

5 g de sal

50 g de banha

50 g de ovo



Ingredientes para o recheio:

100 g de salame colonial ralado

150 g de queijo colonial ralado grosso

Modo de Preparo:

Numa panela, dissolva a farinha de polenta e o sal na água.

Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e aguarde esfriar.

Num recipiente, misture a farinha de trigo e o fermento. Depois adicione a polenta fria.

Adicione o ovo na massa e comece a sovar.

Por fim, adicione a banha e termine de sovar.

Divida a massa em três partes e deixe descansar 10 minutos.

Unte uma forma de pão. Faça a seguinte montagem: abra uma parte da massa e coloque na forma. Espalhe primeiro o queijo e depois o salame. Cubra com a outra parte da massa e repita o processo. Por fim, cubra com a massa restante. Com o uso de um raspador, sele bem as laterais do pão.

Deixe descansar por 45 minutos ou até dobrar de tamanho.

Leve ao forno preaquecido a 170 °C por 40 - 50 minutos.

## PÃO DE ERVA MATE

Ingredientes

500 g de farinha de trigo tipo 1

10 g (2 colheres de sopa) de erva mate peneirada (OBS: Se quiser fazer um pão multicolor basta substituir a erva mate por cacau, por açafrão da terra em pó ou páprica doce)

15 g (1 colher de sopa) de açúcar refinado

10 g (1 colher de chá) de sal refinado





50 g (1 um) ovo

15 g (1 colher de sopa) de manteiga sem sal na temperatura ambiente

5 g (1 colher de sopa) de fermento biológico seco instantâneo

100 g de leite desnatado

200 g de água

Farinha para decorar

Modo de preparo:

- 1) Em um recipiente coloque a farinha de trigo, a erva mate, o fermento biológico e o açúcar. Misture bem e deixe um buraco no centro.
- 2) Em outro recipiente coloque o sal, o ovo e o leite, misturando bem, com o auxílio de um batedor.
- 3) Reserve a água e a manteiga.
- 4) Junte à mistura contendo a farinha, no buraco central, a mistura líquida de leite, sal e ovo. Misture com a ponta dos dedos, do centro para fora. Quando o centro começar a secar, adicione a água conforme a necessidade.
- 5) Passe a massa para a mesa e sove bem até ficar homogênea. Enquanto sova, passe sobre a massa, com a ajuda da mão, a manteiga sem sal, até alisar.
- 6) Deixe a massa descansar por 10 minutos, coberta com um plástico.
- 7) Modele o pão, polvilhe com farinha de trigo e faça cortes na superfície.
- 8) Deixe o pão fermentar por 1 hora ou até que dobre de tamanho.
- 9) Forneie em forno de lastro, pré-aquecido a 200 °C, durante 15 a 30 minutos, dependendo do tamanho do pão.

Agradecimento especial a Sulserve pelo convite, a toda as empresas que nos apoiaram com insumos de suas valorosas marcas, aos alunos e alunas do Curso Técnico em Panificação que foram incansáveis na preparação das oficinas e a toda equipe de professores e servidores do IFRS pelo apoio.

