

Jornada do  
**Pão de  
verdade**



**AULA 2**

**O QUE VEREMOS  
NA AULA DE HOJE**

**RECEITA  
NÃO É TUDO  
(FERMENTAÇÃO)**



**/PADOCADOALEX**



**AO VIVO  
ÀS 19:00**

# Jornada do **Pão de verdade**

## **VAMOS APRENDER MAIS NA AULA DE HOJE?**

Durante o curso eu vou te ensinar como fazer um delicioso pão de fermentação natural para que você e sua família possam ter uma alimentação mais saudável e, caso queira ir além, ainda poderá fazer uma renda extra ou uma nova profissão.

Que tal ver um pouco do que vamos aprender na aula de hoje? Nas próximas páginas apresento alguns tópicos que abordarei **AO VIVO** a partir das 19h, no meu canal do Youtube.

## **VAMOS JUNTOS?**



## PARTE 1

# EXPONDO AS MELHORES PRÁTICAS

A fermentação está presente em todas as etapas do processo de panificação – Desde o momento em que introduzimos o fermento até o assamento do pão. Durante a aula abordaremos esse caminho em cada uma das etapas: **mistura, autólise, sova, dobras, divisão, pré-modelagem, modelagem, segunda fermentação, corte e assamento.**



## PARTE 2

# ETAPAS DE FERMENTAÇÃO DA MASSA

## Primeira Fermentação

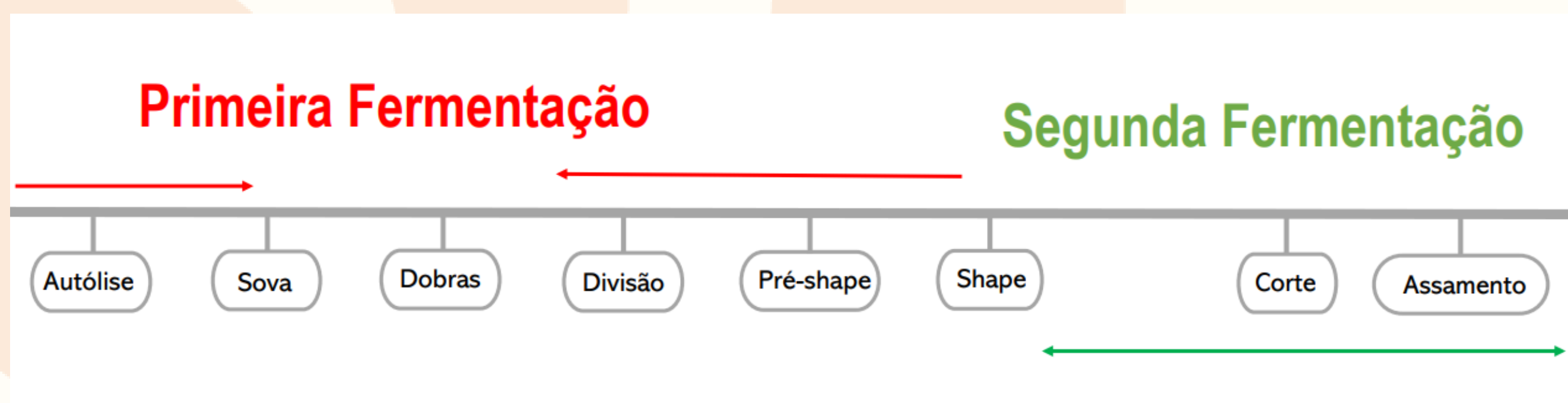
A primeira fermentação vai da entrada do levain na massa até a modelagem.

## Segunda Fermentação

A segunda fermentação ocorre entre a modelagem e o assamento do pão. Podendo ser feita em temperatura ambiente ou a frio. Nesta etapa, a massa completa o ciclo de fermentação.

**Em temperatura ambiente:** Dificuldade no corte e no controle da temperatura da massa.

**A Frio:** Tensão extra, mais estrutura. Facilita corte, pestana e controle de fermentação.



## PARTE 3

# DICAS PARA UMA BOA FERMENTAÇÃO DA MASSA

- É importante usar um cesto de fermentação adequado ao tamanho da massa. Pois com o tempo, saberá analisar a fermentação observando o volume da massa no cesto. Se necessário, poderá dar mais tempo fermentação com a massa no cesto.
- O corte na massa tem um papel direto e fundamental no volume e na aparência final do pão.
- Caso tenha feito mais de uma massa, será necessário dividir antes da pré-modelagem
- Entre o fim das dobras e a divisão, existem um tempo de descanso precioso. Neste tempo, a massa vai ganhar em volume e estrutura com a fermentação.
- A autólise libera mais açúcar do amido. Que permite uma melhor fermentação e maior açúcar residual do pão, o que torna melhor o acabamento da cor do pão;

**Assista a aula para aprender em que momento cada dica deve ser aplicada.**

## PARTE 3

# DICAS PARA UMA BOA FERMENTAÇÃO DA MASSA



*Este pão foi pouco fermentado em primeira fermentação e mais fermentado na segunda fermentação.*

*Ao redor dos grandes alvéolos pequenos alvéolos. Demonstrando a irregularidade.*



*Pão que foi fermentado adequadamente em primeira e segunda fermentação. Alvéolos uniformes.*

*Foto de uma brincadeira com duas metades de dois pães. Provolone e Azeitonas.*



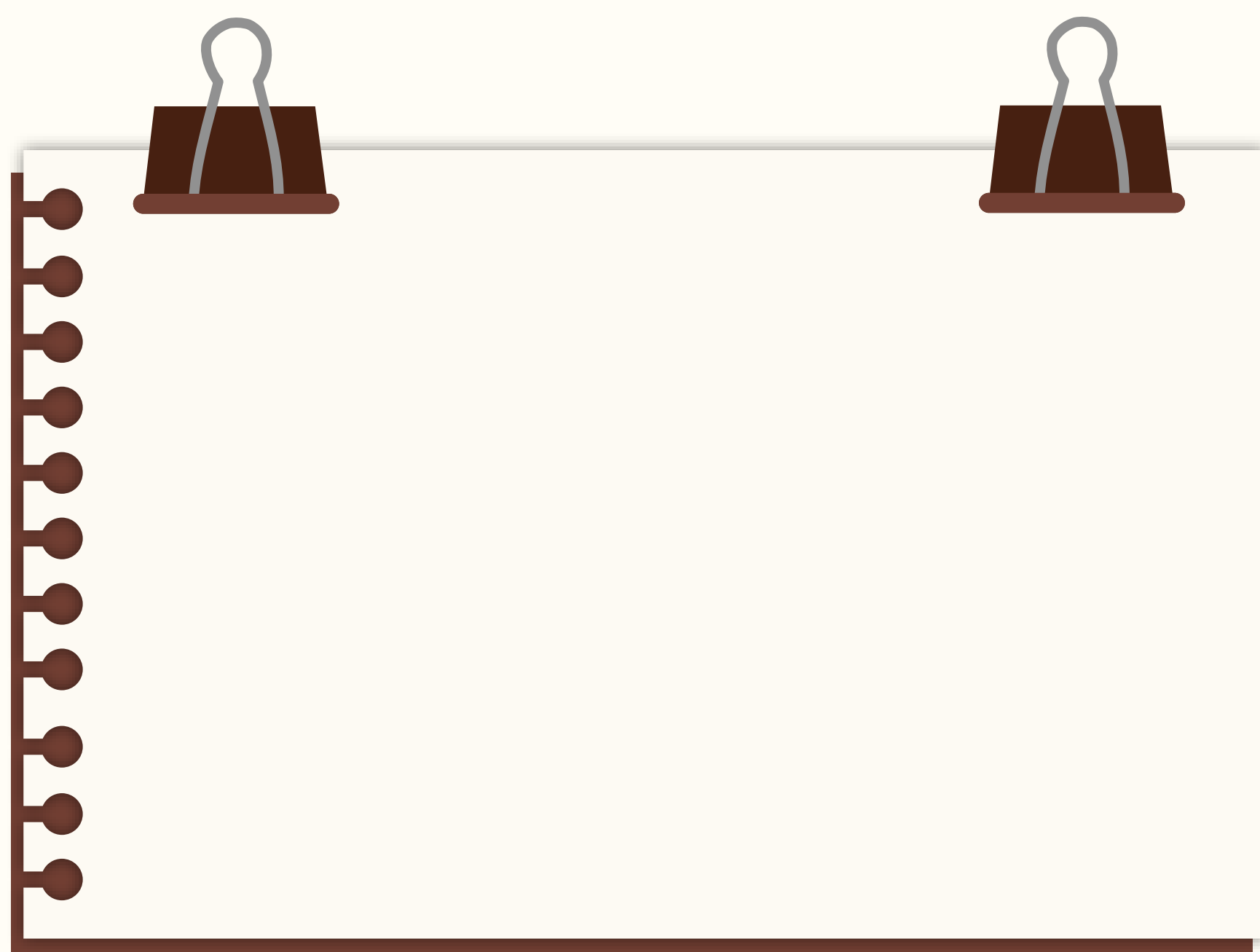
## PARTE 4

# DICA DO PADEIRO

Vamos fechar a aula com uma super DICA de quem coloca a mão na massa todos os dias.

Essa é a proposta da **DICA DO PADEIRO**. Mas essa é só pra quem estiver **AO VIVO**.

**Te espero na aula de hoje!**



## INSTRUÇÕES DETALHADAS DE ACESSO À AULA 2



Acesse a aula 2 clicando aqui (ou através do QR CODE) e marque a opção "Receber notificações", assim o Youtube vai te avisar assim que a aula começar às 19 horas.



Quando estiver na página do Youtube clique neste botão para receber o aviso de início da aula.



**PADOCA DO ALEX**

ISPA - INSTITUTO SOURDOUGH PADOCA DO ALEX