



PADOÇA DO ALEX

ISPA - INSTITUTO SOURDOUGH PADOÇA DO ALEX

ENTENDENDO AS ETAPAS DA FERMENTAÇÃO



Olá, tudo bem?

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.

Acho que é mais útil abordarmos esse caminho em cada uma das etapas:

Levain, autólise, sova, dobras, divisão, pré-shape, shape, segunda fermentação, corte e assamento.

Vamos lá!

Levain

É o produto da ação de microrganismos que se alimentam da mistura de farinha e água.

O que observar sobre fermentação no Levain?

Relação estreita entre quantidade, temperatura e forma de alimentação.

No calor, podemos reduzir a quantidade que utilizamos para 20%. No frio, podemos aumentar até 30%.

Usar em TA ou à Frio pode interferir na Fermentação. A atividade do fermento é mais rápida em altas temperaturas e lenta nas baixas.

O grau de fermentação está diretamente relacionado à quantidade de fermento usado na massa. Quantidade e qualidade.

Autólise

Consiste em misturar água e farinha e deixar descansar. Melhora a estrutura do glúten e aumenta a extensibilidade da massa.

O que observar sobre fermentação na Autólise?

A autólise libera mais açúcar do amido. Que permite uma melhor fermentação e maior açúcar residual do pão, o que torna melhor o acabamento do pão;

Reduz o tempo de sova – Ajuda a reduzir a temperatura da massa. Ideal sem fermento. Se fizer com, apenas 20 minutos de descanso. Sem fermento entre 40 min e 1h.

- Reduzindo o tempo da sova, reduzimos o risco de a massa esquentar e fermentar demais.
- Cuidado se for iniciar a autólise com o fermento, a massa já vai começar a fermentar, portanto, a autólise não pode ser longa.

Sova

Ela que organiza as redes de glúten. Em massas mais hidratadas, é mais uma mistura aprimorada do que uma sova.

O que observar sobre fermentação na sova?

Finalizar a massa com 25/26 graus. Um grau abaixo, representa 1h à mais de espera de fermentação após as dobras.

- Dar intervalos na massa para não perder o ponto e esquentar muito a massa
- Se estiver muito quente, a produção de gás vai aumentar, mas a produção do aroma estará comprometida.

Dobras

As dobras são importantes para terminar o desenvolvimento da malha do glúten e dar estrutura na massa.

O que observar sobre fermentação nas dobras?

- Importante para igualar a temperatura da massa. Temperatura de topo, base e meio.
- Intervalos de 30 em 30 minutos, podendo ser, no mínimo, de 20 em 20 minutos.
- Observar a massa ganhando estrutura a cada dobra, com o desenvolvimento do glúten e a fermentação.

Período entre as Dobras < – e – > a Divisão

O que observar sobre fermentação neste intervalo?

Entre o fim das dobras e a divisão, existem um tempo de descanso e fermentação precioso. Neste tempo, a massa vai ganhar em volume e estrutura com a fermentação. Este tempo está relacionado com a temperatura da massa. Saber o momento certo de dividir a massa é fundamental.

Divisão

Caso tenha feito mais de uma massa, será necessário dividir antes do pré-shape.

O que observar sobre fermentação na divisão?

Evidências de uma boa fermentação antes da divisão:

Massa com bordas arredondadas, fofa e descolando da lateral do bowl. Observar os parâmetros de volume na caixa ou bowl.

- Uma boa estratégia é usar sempre o mesmo bowl ou caixa para fermentar a mesma quantidade de massa. Ter parâmetros de produções anteriores vão te ajudar nesta decisão.
- Sem dúvida, um dos pontos que mais exige do padeiro, de um olhar atencioso.

Pré-shape

Utilizado para reagrupar a massa, juntar os pedaços que porventura foram separados na divisão. Última chance de ajuste final na massa.

O que observar sobre fermentação no Pré-shape?

- Superfície lisa após o pré-shape (+) tempo de fermentação
- Superfície com muitas bolhas (-) menos tempo de fermentação
- Entre 20 minutos e 1h30.
- Aqui eu já consigo identificar se acertei ou errei em minha avaliação na hora da divisão. Observando os indícios de fermentação na superfície da massa.
- Caso a sua avaliação não tenha sido correta, ainda é possível recuperar dando mais tempo de fermentação na massa.
- Caso a sua massa esteja extremamente fermentada. Pode-se tentar uma modelagem direta ou um pré-shape mais frouxo, dando menos tempo para o shape final.

Shape

Modelagem final da massa - A massa é moldada com a mão tendo em mente a forma final do pão.

O que observar sobre fermentação no Shape?

É importante usar um banneton (cesto) adequado ao tamanho da massa. Pois com o tempo, saberá analisar se a fermentação está no ponto, observando o volume da massa no cesto. Se necessário, poderá dar mais tempo de fermentação com a massa no cesto. Se a massa já estiver bem fermentada, pode assar em pouco tempo, se a preferência for em TA (Temperatura ambiente). Se for fazer a segunda fermentação à frio, pode colocar a massa na geladeira.

A mesma importância que o bowl ou a caixa tem para a primeira fermentação, para analisar o ponto certo do crescimento da massa, tem o banneton para identificar se acertamos até aqui no processo.

Por isso, é importantíssimo, principalmente para quem está começando, usar cestos adequados ao tamanho da massa.

Segunda Fermentação

A primeira fermentação vai da entrada do levain na massa até a modelagem. Da massa no banneton até o momento do assamento, estamos falando de segunda fermentação.

O que observar?

É nesse momento que ocorre o acúmulo de CO₂ e cria-se uma pressão interna na estrutura do glúten.

Etapa entre o shape e o corte da massa. Podendo ocorrerem em TA (Temperatura ambiente) ou à Frio. Nesta etapa, a massa completa o ciclo de fermentação.

Fermentada em TA: Dificuldade no corte e no controle da temperatura da massa.

Fermentada à Frio: Tensão extra, mais estrutura. Facilita corte, abertura da pestana e o controle de fermentação.

Em TA: A massa fermenta mais rápido.

À frio: A massa leva mais tempo para fermentar.

Quanto tempo de segunda fermentação? (A pergunta que mais recebo)

Vai depender de como foi a sua primeira fermentação, de quando deseja assar e da qualidade do seu equipamento em manter a fermentação da massa.

Corte

Ajuda a liberar parte do CO2 retido na massa, proporcionando um melhor crescimento inicial da massa (chamamos de “salto de forno”). O corte na massa tem um papel direto e fundamental no volume e na aparência final do pão.

O que observar sobre fermentação no Corte?

Mais superficial em massas muito fermentadas.

Mais profundo em massas pouco fermentadas.

Caso a massa esteja passando do ponto de fermentação, deixe por 20 minutos no congelador antes do corte.

Caso a massa não esteja no ponto de fermentação, mas você precisa assar, retire a massa da geladeira, deixe em TA, para terminar o seu desenvolvimento. Mas já adianta que o corte será mais difícil.

Assamento

Durante o cozimento da massa no forno, o pão tende a crescer ainda mais porque o calor favorece a ocorrência da fermentação, além de fazer as partículas de gás movimentarem-se mais rápido e forçarem ainda mais o glúten.

O que observar sobre fermentação no Assamento?

Último estágio de fermentação da massa – quando a massa atinge a 60 graus no forno.

Importante a temperatura adequada do forno.

A massa aqui vai dar aquele salto de forno! Vai crescer até a temperatura interna de 60 graus.

De certa forma, o vapor na massa ajuda na fermentação final do pão. Como?

Antes de fechar a panela, damos um jato de água no interior da tampa. Com a panela quente, uma fina película cobre a massa do pão – o vapor.

Essa película vai retardar o surgimento da crosta na massa. Permitindo que o pão tenha o famoso **SALTO DE FORNO!** Sem o vapor, uma crosta precoce iria limitar o potencial desenvolvimento do seu pão!

Depois que colocamos o pão no forno, começa a gelatinização dos amidos. O pão ganha em volume! Só depois ocorre a caramelização dos açúcares.

Com a crosta surgindo na hora certa, teremos uma crosta mais fina no pão!



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.

“Compreender a fermentação é entender as preferências e as expectativas do padeiro em relação ao produto final.”

Michel Suas



PADOÇA DO ALEX

ISPA - INSTITUTO SOURDOUGH PADOÇA DO ALEX