



Semana do
**Pão de
Fermentação
Natural**

AULA 2

O QUE VEREMOS NA AULA DE HOJE

**FERMENTANDO
CORRETAMENTE
A SUA MASSA**



/PADOCA DO ALEX



**AO VIVO
ÀS 19:00**



Semana do
**Pão de
Fermentação
Natural**

VAMOS JUNTOS PARA MAIS UMA AULA?

Durante o curso estou ensinando 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 começar uma nova profissão.

Quero te mostrar 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.



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

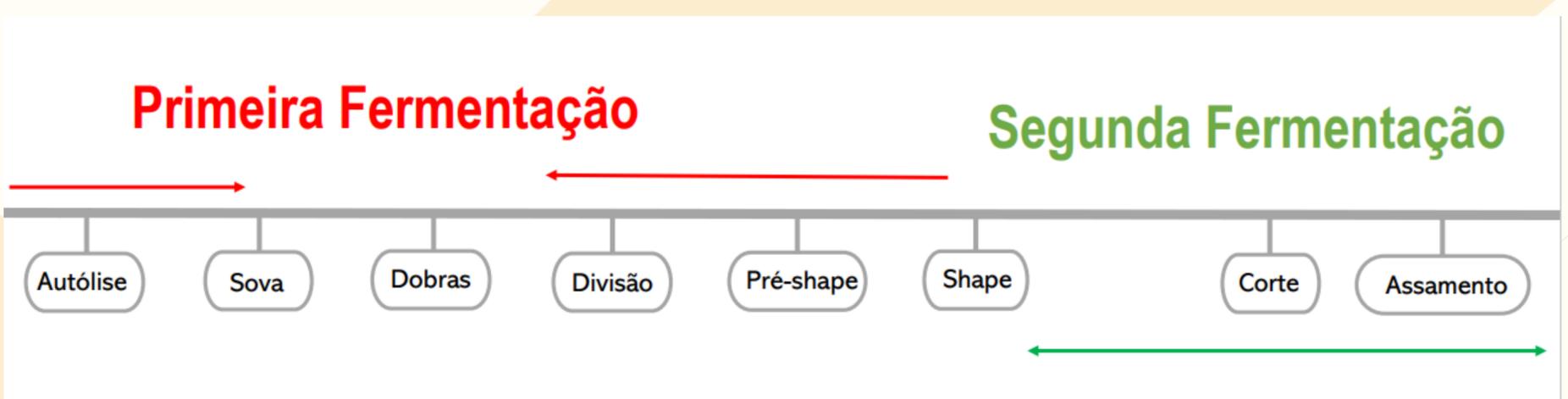
A primeira fermentação vai da entrada do levain na massa até a modelagem.

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: Nesse caso você terá mais dificuldade no corte e no controle de temperatura para manter na temperatura ideal.

A Frio: Neste caso a massa ganharia mais corpo, isso vai facilitar o corte, assim vai ajudar para ela crescer no forno e ter uma aparência mais bonita.



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 de 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, existe 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.



Semana do
Pão de
Fermentação
Natural

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.



Semana do
Pão de
Fermentação
Natural

PARTE 4

PASSO A PASSO PARA A FERMENTAÇÃO DA MASSA

Detalhamento do passo a passo será explicado durante a aula. Assiste, observe como será feito e anote as suas observações aqui abaixo.



Semana do
Pão de
Fermentação
Natural

PARTE 5

PASSO A PASSO DA CRIAÇÃO DO FERMENTO NATURAL DO ZERO - DIA 2

Detalhamento do passo a passo será explicado durante a aula. Assiste, observe como será feito e anote as suas observações aqui abaixo.



Semana do
Pão de
Fermentação
Natural

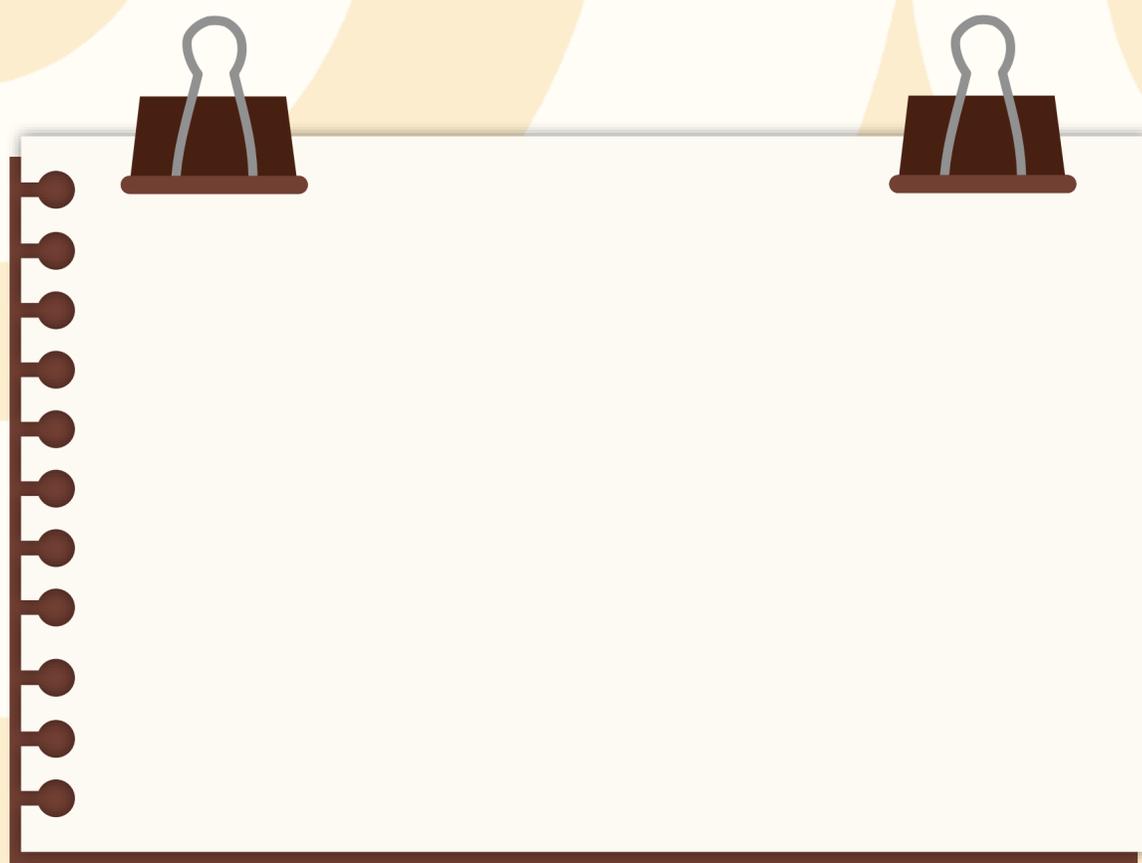
PARTE 6

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!



Semana do
Pão de
Fermentação
Natural

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.

+DIA2 LEVAIN

Semana do Pão de Fermentação Natural

FERMENTANDO CORRETAMENTE A SUA MASSA

AULA 2

05/02 19:00

Ao vivo em 36 horas 5 de fevereiro às 19:00

Receber notificação



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



DE 04 A 09/02



PADOCA DO ALEX

ISPA - INSTITUTO SOURDOUGH PADOCA DO ALEX