

PÃO ITALIANO DE FERMENTAÇÃO NATURAL: DO FERMENTO AO FORNO

Professor: Marville Taffarel Junior (O Padeiro Selvagem)

@o_padeiro_selvagem

E-mail: taffafitness@gmail.com

Contato: 51 984091006

INGREDIENTES

Ingredientes	Percentual (%)	Quantidade (g)
Farinha de trigo	100	1000
Levain	33	330
Água	63,5	635
Sal	2	20

Rendimento: 3 pães de aproximadamente 600g

MODO DE PREPARO:

- autólise da massa
- incorporar o fermento
- adicionar o sal
- sovar até atingir o ponto de véu
- fazer as 4 dobras
- primeira fermentação



- fracionar e bolear
- segunda fermentação
- cocção

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 à equipe de servidores do IFRS e aos alunos do Curso Técnico em Panificação por tornarem possível a essa atividade de extensão.

COMISSÃO ORGANIZADORA ARENA-IFRS SULSERVE 2025

Andrea Bordin Schumacher - andrea.schumacher@poa.ifrs.edu.br

Carolina Gheller Miguens - carolina.gheller@poa.ifrs.edu.br

Clúvio Buenno Soares Terceiro - cluvio.terceiro@poa.ifrs.edu.br

Cristina Simões da Costa - cristina.costa@poa.ifrs.edu.br

Renata Geni Barbosa Martins - renata.martins@poa.ifrs.edu.br

