

# Pão com sotaque

Chef italiano ensina a arte da panificação e da pizzaria



Um apaixonado, Pasa é a definição para o italiano Andrea Pignatelli. Professor da Universidade dos Sabores de Perugia, Pignatelli esteve em Porto Alegre para dar aulas de panificação, confeitaria e pizzaria para os alunos do curso Porto Alegre Restauração e Turismo Integrado, financiado pelo Ministério do Trabalho e de Relações Exteriores da Itália. Filho de padroeiro, trabalhou por 20 anos com o pai até que se formou e passou a se dedicar ao ensino. Com entusiasmo, fala dos estudos dos ingredientes e da construção de cada receita adaptada devido à diferença dos produtos brasileiros. A grande preocupação do chef é transmitir os conceitos e conhecimentos sobre o processo de elaboração de pães, pizzas e doces.

– É preciso que eles entendam os processos. Não queremos pessoas técnicas que reproduzam receitas – explica.

Uma das técnicas transmitidas aos alunos é a da elaboração de fermento natural com maçã. Serão 40 dias até que possa ser utilizado na receita. Pela internet, o chef vai acompanhar o desenvolvimento dos “bebês” e avaliar os resultados.

Participam do curso 25 jovens descendentes de italianos que, após a conclusão da fase teórica, concluirão com 40 horas de estágio em empresas na Itália. O objetivo do curso é qualificar futuros empreendedores para os setores de restauração, padaria, sorveteria e confeitaria. Na área

de negócios, os alunos incluem disciplinas de inglês, italiano, direito do trabalho, informática, marketing e administração, gestão de empresas e recepção ao cliente. Na gastronomia, são desenvolvidos os módulos de cozinha típica italiana, laboratório de pizza e pães, organização e higiene.

As receitas do chef são profissionais, por isso preparadas em atmosferas. Mesmo que o resultado não seja o mesmo, é possível reproduzi-los em batedeiras ou com gancho. O pão de leite usa um processo chamado massa moeda, feito a partir de 1 copo de água morna e 1 colher (sopa) de açúcar. Depois de misturada e coberta, a massa fica em um lugar fresco por cerca de três dias. A seguir, é preciso acrescentar água e mais farinha e misturar. Uma semana depois a massa amada está pronta para ser usada.

## PÃO DE LEITE

- Ingredientes**
- 1kg de farinha de trigo
  - 100g de manteiga
  - 50g de óleo
  - 20g de sal
  - 50g de açúcar
  - 40g de fermento fresco
  - 300g de leite
- Pré-fermento**
- 300g de massa amada
  - 100g de água

1. Colocar a farinha, a massa amada, o fermento e a água a 40 graus na batedeira com gancho.

2. Quando a massa pegar consistência, acrescentar o leite (em temperatura ambiente), o sal e a manteiga.
3. Esperar que a manteiga se misture totalmente e adicionar o óleo lentamente.
4. Deixar a massa em repouso por 30min.
5. Modelar bolinhas com cerca de 20g.
6. Untar com óleo, uma a uma, cobrir com papel-filme e deixar descansar por 30min.
7. Assar em forno preaquecido.

## MINIPIZZA

- Ingredientes**
- 1 massa de pão de leite moído de fermento queijo mussarela ralado

1. Após a primeira fermentação da farinha moída, usando somente a massa dos ovos.
2. Cobrir com papel-filme e deixar descansar por 30min.
3. Removente deixando a borda mais alta e acrescentar o molho.
4. Cobrir com folhas preaquecidas por 3 min a cerca de 200 graus.
5. Retirar e acrescentar o queijo e levar ao forno por mais 5min.



## PÃO COM CHOCOLATE

- Ingredientes**
- 1 massa de pão de leite moído de tomate
  - queijo mussarela ralado

1. Após o repouso da massa de pão de leite, acrescentar o chocolate em forma cristalizada, dobrando a massa sobre

- o mesmo sem lavar.
2. Preparar bolinhas de 200g no mesmo modo que deixar o chocolate.
3. Deixar fermentar por 30min.
4. Levar a forma de traça.
5. Levar ao forno preaquecido até estar dourado.



## Gastronomia

### Sabores & Aromas

Uma pitada de tempero, um ingrediente regional, e a culinária ganha toques da moderna cozinha brasileira. Sabores & Aromas reúne receitas deliciosas, onde desfilam pratos simples ou sofisticados, com mais de 90 opções.

Edição de luxo, inclui receitas da Mostra Nacional ZH Gastronomia 2009.

### Assinantes ZH

ligue 0800 05 1 3323 ou acesse [www.zerohora.com/rbspublicacoes](http://www.zerohora.com/rbspublicacoes) para receber sua exemplar em casa por apenas **R\$ 34,90**

Culinária ZH e temáticas **R\$ 49,90**



UM LANÇAMENTO

