

Produção Do Fermento natural



- Faculdade Cruzeiro do Sul.
- Aluna: Darcilia Castro Correia. (21798931) CST em Gastronomia.
- Atividade prática: O aluno deverá produzir um fermento natural e fazer um relatório com fotos e suas observações a cada alimentação do seu fermento.



Primeiro dia

1º Fiz a mistura com 50g de farinha de trigo integral e 50g de água filtrada.

Misturei bem e deixei descansar por 24hs coberto (tapado) por uma peneira.



Segundo dia

Após 24hs observei que existiam pequenas bolhas mais sem nenhum desenvolvimento.

Alimentei outra vez com 50g de farinha e 50g de agua filtrada, misturei outra vez bem e coloquei para descansar outra vez por mais 24hs.



Terceiro dia

No 3º dia observei que tinha um cheiro forte azedo e um aspeto feio em relação aos colegas que postaram no grupo (zap). Conversando com um deles o mesmo me orientou a mostrar a foto para a professora onde ela me informou que eu estava no caminho certo. Tornei a alimenta-lo com mais 50g de farinha de trigo só que dessa vez por recomendação da professora não coloquei água visto que se notava que a mistura tinha uma boa concentração de água.



Quarto dia

24hs depois Senti a mistura um pouco mais seca,
mais desenvolvida e notava uma certa leveza. Tornei a
alimentar e deixei descansar por mais 24hs.



Quinto dia

Acordei e fiquei encantada ao sentir que minha cozinha estava envolvida com o cheiro do fermento. Ele não estava muito alto mais o cheiro maravilhoso e com bastante bolhas densas. Tornei alimenta-lo e deixar descansar por mais 24hs.



Sexto dia

No sexto dia observei uma mistura leve, com bastante bolhas, densas e aroma gostoso de fermento. Separei por partes, coloquei na geladeira e com uma parte preparei a massa do pão.

Levei a geladeira e deixei descansar durante 24hs e nesse tempo observei que cresceu três vezes mais e fiquei surpresa pois achava que ao gelar pararia a ação do Fermento e isso não aconteceu.

Rechei pincelei com egg wash e coloquei em forno a 190 ° para assar.

Conclusão:

Demora para a evolução das bactérias mais vale a pena ter paciência pois esse fermento deixa a massa macia com aspeto aveludado sabor intenso, saboroso e é um produto natural, onde você tem a certeza que foi feito com a maior higienização. Um produto de alto valor na panificação.

