



Faça e venda

# PANETONE



**Outubro 2025**

WILLIAN PEREIRA

*Material didático do curso gratuito*



Faça e venda

PANETONE

**Outubro 2025**



WILLIAN PEREIRA

BAKER



# PROGRAMAÇÃO

## *SEQUÊNCIA DAS AULAS*

### **06/10 - Fermento natural passo a passo - Método rápido e eficiente**

Vamos aprender o passo a passo do fermento natural Levain pelo método do iogurte

### **13/10 - Os benefícios do fermento natural**

Nessa aula vamos entender melhor todos os benefícios da fermentação natural para sua saúde e como fazer um pão que te faça bem

### **14/10 - Como vender pães artesanais trabalhando em casa**

Vamos aprender como iniciar as vendas, e a receita do pão caseiro

### **15/10 - Masterclass - Pão rústico do zero**

Vamos juntos fazer o pão rústico ao vivo!

### **16/10 - Masterclass 2 - Panetone artesanal**

Vamos juntos fazer o panetone artesanal

ACOMPANHE AS REDES SOCIAIS E VEJA MAIS CONTEÚDOS E RECEITAS DE PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL  
CLIQUE ABAIXO PARA ACESSAR





# Apresentação

Eu poderia começar esse texto falando que fazer pão é uma arte, que a fermentação natural é linda, que os pães são saudáveis e que fazemos pão porque temos espíritos nobres ou somos gourmet. Mas isso não é o que me motiva de verdade. Eu faço pão porque é difícil. Veja que eu não escrevi que eu faço pão APESAR de ser difícil, e sim PORQUE é difícil. Se eu quisesse só comer um produto de qualidade, eu poderia comprar.

Independente se você começou a fazer pão porque gostava ou porque precisava dele, ninguém permanece muito tempo fazendo se não gosta de fazer. É fato que dominar a fermentação natural exige muito mais do que teoria e técnica. É preciso muito jogo de cintura e inteligência. Todo padeiro tem que ser um pouco camaleão: entender sua realidade e saber julgar tudo que lê ou que estuda para que faça sentido para você. Informação não te leva muito longe, é preciso ter um método que te permita desbravar as suas condições e evoluir na sua realidade. Mas sobre o método vamos falar mais à frente.

Se tem um conselho que eu pudesse dar a qualquer um que está ingressando na fermentação natural é: se divirta. Não é só porque é difícil que tem que ser chato... Fazer pão é uma jornada emocionante cheia de altos e baixos, lágrimas de felicidade e tristeza. Não há um ser humano que viva este processo com frieza. A gente aprende a amar aquela mistura inanimada de água e farinha que cresce como se correspondesse ao nosso amor.

Nesse sentido o pão é uma janela da alma. Cada pão é tão único quanto cada padeiro. Cada pão é tão bom quanto a alma do padeiro que o fez. Para chegar num bom resultado é preciso ser paciente, perseverante, insistente e muito empenhado. O pão dá uma lição de humildade em todo aquele que entra com soberba no processo. O pão faz os procrastinadores arrumarem sua rotina: o pão não espera. O pão faz os impacientes aprenderem a esperar. O pão nos faz pessoas melhores, o pão nos faz humanos.

O pão é tão importante para a humanidade que só somos quem somos hoje por causa dele. Não existiriam comunidades complexas com divisão de tarefas se não fosse a necessidade de produzir o pão. Foi quando o primeiro pão foi assado que nossos antepassados foram obrigadas a se organizar.

Era impossível uma mesma pessoa cultivar o trigo, moer, assar, e comer pão em quantidade suficiente para todos sob seus cuidados, a tecnologia na época era extremamente rudimentar. Era muito mais fácil se cada grupo fizesse uma etapa do processo e todos partilhassem os frutos.

Assim surgiram as primeiras cidades, e assim nos tornamos quem somos hoje como espécie. Quando você encarar uma pilha de farinha de trigo só esperando pela água que está por ser vertido no buraco que você fez no centro, lembre-se disso e agradeça.

Até Jesus Cristo reverenciou o pão como sagrado na santa ceia, então nós não podemos ser negligentes com este alimento. Quem faz o próprio pão, provê vida aos que estão ao redor. Então sempre que for começar um pão pare por um instante, reflita e agradeça pela oportunidade que você tem de viver aquele momento que te faz mais humano, que vai te fazer evoluir, assim como fez nossos antepassados da antiguidade saírem de caçadores e coletores para famílias em suas casas e em suas cidades. Essa é a sua responsabilidade daqui para frente.



# O padeiro e o cientista

A primeira memória que eu tenho fazendo é pão é de quando ainda era criança. Minha avó sovando a massa na mesa de granito com pés de ferro, me pedindo minha ajuda. Eu era jovem mas tinha mais força que ela para a árdua tarefa de manipular aquela mistura vigorosamente sobre a mesa. Abríamos a massa com um rolo de madeira que tinha perdido um dos pegadores, enrolávamos os pães e deixávamos crescer na assadeira. Assim que estavam assados a gente só queria comer um pão bem quentinho com um café passado na hora. Eu era feliz e sabia.

Um pouco maior, meu avô comprou um sítio onde meu tio fez um forno a lenha. A mãe dele, dona Rosa, uma senhora baixinha, preta, muito divertida e cozinheira de mão cheia, viva fazendo coisa boa para nós. Um dia fomos fazer um pão neste forno iglu. Ela acordou cedo, colocou lenha dentro do forno e deixou queimar. Em seguida retirou a lenha e foi avaliar a temperatura. Não se usava termômetro, para saber se o forno estava bom, era preciso colocar um pedaço de folha de bananeira dentro do forno. Se ele queimasse completamente estava muito quente, se ele continuasse todo verde, estava muito frio. Mas se a folha entortasse o contorno queimando lentamente pelas bordas, então era hora de colocar o pão assar.

Os pães já estavam ali sovados e crescidos quando o forno estava bom para uso. Ela era experiente, sabia encaixar os processos com maestria. Meu tio cortou uma folha grande da bananeira do sítio, retirou o talo do centro e cortou o restante como se fossem várias tiras de papel manteiga que a natureza fez para nós. Repousou cuidadosamente cada pão em cima de uma dessas, e levou para o lastro de terra vermelha que ele mesmo tinha minerado e assentado.

Cerca de uma hora depois saíram aqueles lindos pães caseiros da roça, feitos com tudo que tem direito: leite da vaca que ele mesmo ordenhou, ovos das galinhas que criávamos ali. A folha de bananeira enrolava-se dourada pelas bordas, fazendo uma coroa de ouro ao redor daquele lindo pão. Um pão digno de um rei, feito com humildade, respeito e tudo que há de mais nobre no nosso interior paulista.

Esse pão é bem diferente do pão que eu faço hoje. É preciso reconhecer que é um privilégio que eu não tenho mais agora que moro na cidade grande. O padeiro cientista que vos escreve conhece um monte de técnicas e processos elaborados que me permitem fazer pães lindos, mas não há farinha cara, nem panela chique, nem forno que custe mais que um carro que faz meu pão mais precioso que aquele do forno à lenha, ou que aquele que assei com a minha avó. Entender a química e a biologia do pão me ajuda a ter uma pestana e um miolo aberto, o que me deixa muito feliz, mas eu trocaria tudo isso por um forno à lenha e meia dúzia de tiras de folha de bananeira.

Eventualmente o menino do interior foi para uma cidade um pouco maior, fazer faculdade de física, e no segundo ano foi morar em Portugal onde passou dois anos. Voltei em 2015, comecei a namorar e logo juntei os trapos com meu marido. Hoje, formado e já mestre, me vejo com uma família: eu, ele, e nossa vira-lata caramelo, a Diana. Em algum momento nesse meio tempo eu perdi a conexão com as minhas origens. Acho que em parte era rebeldia adolescente, querer ser diferente de tudo que conhece. Existe uma ideia nas cidades pequenas que quando você sai para estudar e trabalhar num lugar maior é sinal que venceu na vida.

Mas quando você olha ao redor e vê que tudo que importa são as pessoas que estão com você, a família vem sempre em primeiro lugar. Então eu entendi quem eu era, e abracei minhas origens de uma vez por todas. Eu voltei a ser um pouco aquele garoto que brincava na terra e subia nas goiabeiras à procura de alguma goiaba que não tivesse um bichinho dentro. Percebi como eu gostava de tudo aquilo, e que eu me neguei por tanto tempo.

Comecei a valorizar mais essas lembranças que relatei aqui, comecei a fazer pão com mais amor e dedicação. No final das contas, o padeiro cientista não é nem padeiro, nem cientista, é uma criança agarrada no vestido de uma senhora que não tem força para sovar a massa.



# O fermento

O fermento natural ou Levain é a única maneira que se conhecia para fazer pão até o século passado, antes de existir o fermento industrializado. Basicamente é uma mistura de água e farinha que deixamos virar uma papinha deliciosas para vários fungos e bactérias que dividem sua casa e seu corpo com você sem pagar aluguel. Esses microrganismos vão se alimentar do amido dessa farinha e liberar gás carbônico, ácidos e álcool. Cada tipo de microrganismo vai liberar substâncias diferentes, que quando combinadas vão ter um aroma e sabor únicos. Assim, cada fermento tem a assinatura do padeiro que o criou, e só pode manter essas características se permanecer no local onde foi concebido. Quando levamos o fermento para outro ambiente ele tende a mudar e se adaptar ao novo ambiente, da mesma forma quando trocamos a água ou a farinha que utilizamos.

A relação de amor com o nosso fermento é tão profunda que até damos nomes para eles. Cuidamos como se fosse um bicho de estimação, alimentamos e mantemos aquecidos observando atentamente seu crescimento. Tem gente que até fala com eles, mas aí já é outro tipo de problema... um que eu sofro também hahaha. Oitenta e quatro anos de história contido numa mistura de água e farinha, tão sensível que depende do meu cuidado constante para seguir vivo. Matar esse fermento é um crime capital! Eu choraria com certeza. Fico tentando imaginar como era o mundo quando este fermento foi criado originalmente. Era uma casa de camponeses? Era numa padaria em Paris? Acho que as pessoas ainda andavam de carruagem naquela época. Será que foi um homem ou uma mulher que o fez? Que roupas usava? Eu seguro o pote de fermento na mão e fico tentando imaginar por tudo que essa muda passou até chegar nas minhas mãos. Que aventuras os antepassados dessas leveduras teriam para me contar? Será que um pão desse já foi assado para alguém importante? Será que já foi para óperas, teatros? Será que alimentou os soldados da Segunda Guerra? Nunca saberemos, e isso é o mais bonito de tudo, porque nos permite deixar a imaginação fluir.

Ter um fermento exige alguma responsabilidade. Maior ainda é a responsabilidade quando você faz o seu fermento. Nem sempre dá certo de primeira, as vezes demora. Sabe como é né, o primeiro filho é sempre mais feinho. Mas eu não tenho palavras para descrever a sensação de vitória quando seu fermento finalmente fica pronto, é como ganhar na loteria. Nesse momento que os microrganismos que habitam na sua casa estão com a sua dívida paga.

Essa sensação dura até seu primeiro pão, que geralmente é um disco voador horrroso, esse pode ser seu primeiro 7x1. Mas é só uma oportunidade de fazer você sentir que venceu na vida novamente quando fizer um primeiro pão com uma pestana gloriosa. Esse aí é tipo ganhar uma copa do mundo (se é que algum brasileiro ainda se lembra dessa sensação). Não tem dia ruim que um pão com pestana não melhore 100%. Sua vida pode estar uma m\*rda, mas eu te garanto, quando você respirar fundo, abrir a tampa da panela, e ver que seu pão abriu lindamente, tudo na sua vida fica lindo e colorido.

Eu poderia ficar falando aqui dos benefícios para a saúde, sobre como os ácidos liberados na fermentação tornam o glúten muito mais digestível, ou sobre como o pão industrializado e cheio de química é ruim, mas a verdade é que eu não ligo para nada disso (procura na wikipedia). Eu faço pães ao levain porque é uma das atividades mais maravilhosas que um ser humano urbanizado, moderno e que paga de gourmet pode fazer.

Sinceramente, melhor que comer o pão, é fazer o pão. Melhor que ter ele ali disponível, é dar para quem nunca experimentou ter a experiência que você teve. Eu não sei vocês, mas eu sou do tipo que gosta de agradar as pessoas, e quem é que não se agrada com boa comida?! Só gente que não merece a minha amizade (brincadeira). Se você é do tipo que não come glúten mesmo não tendo nenhum tipo de restrição alimentar, nem vem na minha casa que eu nem falo com esse tipo de gente (é brincadeira, até tenho amigos que são assim..). Então fica aqui meu convite, se você quer viver uma vida de altos e baixos, cheia de desafios, e conhecer um monte de gente maluca que só sabe falar de pão e se sente uma verdadeira irmandade, seja bem vindo!



# A água e a farinha

Não adianta usar um trigo muito ruim ou uma água muito ruim. É preciso ter condições da vida se proliferar neste ambiente. Farinhas com adição de conservantes, melhoradores, ou muitos agrotóxicos podem te atrapalhar no processo. Então opte por farinhas orgânicas, na ausência destas, use a melhor que você tiver disponível. Não precisa ser uma farinha importada, eu aqui uso Venturelli, mas frequentemente vemos aqui Nita, Renata, Finna, Dona benta, entre outras.

A água não pode ser direto da torneira. Se for usar água da torneira é preciso ferver para evaporar o cloro, deixar retornar para temperatura ambiente e aí já pode usar. Eu gosto bastante de água mineral, apesar que alguns adeptos do pão não gostam muito, porque, a depender da composição, certos minerais podem atrapalhar o crescimento dos microrganismos que queremos que prosperem. Afinal de contas o fermento é isso: um monte de fungos e bactérias para quem oferecemos uma casa quentinha e comida abundante em troca dos seus excrementos que fazem nossos pães crescerem e ficarem deliciosos.

A temperatura que você vai manter sua cultura também é importante, se possível mantenha o fermento entre 25°C e 35°C. Para isso use sua criatividade. Se você mora no frio, pode usar a lâmpada do forno, colocar o fermento em cima do roteador, atrás da geladeira, não sei... mas precisa acompanhar a temperatura. Se onde você mora já é calor, não vai ter este problema. O fermento não sobrevive a temperaturas acima de 42°C, e seu pico de atividade é em torno de 32°C.

Seu fermento vai ficar tampado o tempo todo, isso garante que não caia poeira nem bichinhos no pote. Mas tome cuidado, deixe sempre uma tampa que não vede completamente e não gere pressão dentro do pote, já que isso pode se tornar uma explosão na sua cozinha.

# O método do Iogurte

Antes de começar a fazer o levain, tenha em mente que vai precisar ser resiliente. Pode ser que não dê certo de primeira, então vamos alinhar expectativas aqui. Se prepare, vamos começar uma jornada de 3 a 5 dias juntos, e nessa jornada tudo pode acontecer! Pode dar tudo certo como também pode dar tudo errado. E existirão momentos que você vai achar que está indo tudo muito mal, mas na verdade não! Então leia atentamente todas as dicas que eu vou dar aqui, assim você evita de jogar fora um fermento que está indo bem.

Meus primeiros fermentos deram muito errado, mas eu não tinha ajuda na época. Apenas a informação dos livros e tutoriais não era suficiente para dar conta da quantidade exorbitante de possibilidades que um fermento pode evoluir. Eu vou tentar contemplar a maioria delas aqui. Esse método que vamos utilizar é muito rápido e eficiente, então tente seguir o melhor que puder sem improvisos.

Basicamente o que vamos fazer é iniciar misturando água, iogurte natural integral, e farinha de trigo. E a cada 24hs vamos descartar metade dessa mistura e completar com mais água e mais trigo. Faremos esse processo de 3 a 5 vezes, ou até que o fermento esteja crescendo em cerca de 4 horas à temperaturas próximas de 25°C.

Eu digo de 3 a 5 dias porque vai ser diferente para cada pessoa, então acompanhe o curso comigo ao vivo que vou passar todos esses detalhes, e vamos ver juntos como está evoluindo dos colegas.

Seu fermento estará pronto quando crescer entre 4 a 6 horas em temperatura entre 25°C à 30°C numa proporção 1:2:3, ou seja, uma parte de isca, duas de água e três de farinha de trigo.

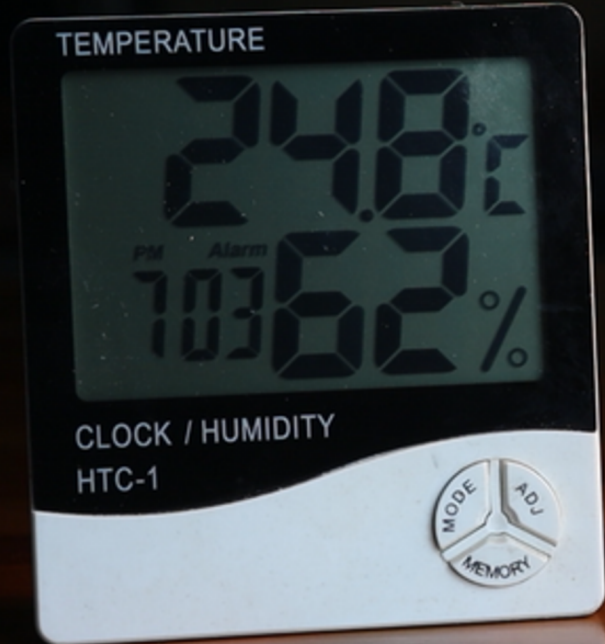
# Dia 1

Você já separou seu trigo de boa qualidade e sua água fervida ou mineral. Escolheu um bom iogurte natural integral, daqueles sem nenhum saborizante ou qualquer tipo de adoçante. O procedimento é bem simples: Separe um pote, pode ser de plástico ou de vidro, que tenha entre 350ml à 500ml de capacidade e que seja, de preferência cilíndrico.

Dissolva o iogurte na água e depois misture com a farinha até formar uma massa homogênea. Observe a textura da massa, o aspecto visual, o cheiro que tem.

Tampe sem vedar, deixe descansar por 24 horas.





Na sequência de fotos da página anterior conseguimos ver que no primeiro dia parece que não aconteceu nada. Mas não se engane, tem muita atividade ali. Minha temperatura ambiente não estava tão alta. De toda forma o esperado é não observar crescimento no primeiro dia. Afinal, estamos só começando.

Perceba que algumas bolhas se formam e depois desaparecem, existe evaporação dentro do pote, a textura muda e a mistura fica mais plana.

Quando comparamos o fermento feito às 3:45 da tarde com ele às 9:05 da manhã do dia seguinte, já estão bem diferentes, mesmo não tendo crescimento. Isso é um bom sinal.

## Dia 2

No dia 2 vamos observar o que aconteceu com o fermento. Vamos buscar sinais de fermentação:

- A massa se mexeu? Subiu, aplinou, ficou mais mole e grudenta?
- Tem sinal de bolhas ou aumento de volume?
- Estou sentindo algum cheiro diferente na água ou na bolinha? Cheiro de azedo, de iogurte, de cerveja, de pão, de fruta, ou até mesmo de podre?!

Tudo isso pode ser sinal de fermentação, e todos são bons sinais para um primeiro dia. A única coisa que preocupa aqui é se aparecer MOFO. Mas se você tomou cuidado de lavar o pote e as mãos antes de começar, isso não vai ter acontecido.

Caso seu fermento não tenha atividade verifique primeiramente sua temperatura ambiente, se estiver abaixo de 25°C procure um local com alguma fonte de calor para ajudar no processo. Uma coisa é um levain pronto crescer a 20°C, outra coisa é conseguir criar um levain do zero nessa temperatura.

No dia 2 o procedimento é similar ao dia 1:

Se houver água por cima, descarte ela primeiro.

Retire 100g da mistura do pote, você pode fazer isso posicionando o pote na balança, pressionando o botão de tara para zerar a balança, e retirando até aparecer -100g.

Em seguida adicione 50g de água, e dissolva a mistura, e por fim, adicione 50g de farinha de trigo e misture novamente.

Você vai observar que a mistura vai estar mais mole que no dia 1. Isso se deve ao fato de que houve fermentação na metade da isca que você deixou.



Na passagem do dia 2 para o dia 3 podemos observar ainda menos atividade do que no primeiro dia. Isso também é esperado. Visualmente minha massinha ficou mais estagnada, mas não se engane! Está cheio de vida ali. Pelo ângulo da câmera não dá para ver, mas tem algumas pequenas bolhas na superfície, e também vemos evaporação no pote.



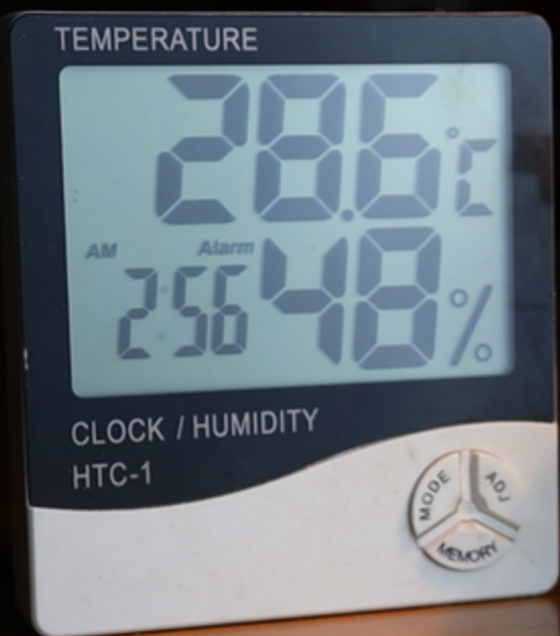
## Dia 3

No dia 3 nada muda, repetimos o processo do dia 2 novamente, tudo igual. Descarte 100g da mistura do pote, acrescente 50g de água e depois 50g de farinha de trigo. Sua mistura ficará quase líquida. Dessa vez vocês poderão observar que meu fermento cresceu muito, até transbordou. Pode ser que o seu não cresça, e não tem problema. Continue o processo por mais dois dias, de preferência acrescentando um pouco mais de farinha, assim garantimos que temos uma mistura mais firme que consiga reter o gás da fermentação.

Observe alguns pontos importantes nas imagens da página seguinte: Se comparamos a primeira e a terceira, a massa parece igual nas duas, lá na marca que fizemos. Porém por volta das 2:56 da madrugada ela estava lá em cima, cheia de fermentação. No meu caso, existe um pouco de fermento que vazou do pote, mas isso poderia não ter acontecido e você olharia o pote acreditando que não teve crescimento nenhum, quando na verdade já está bombando.

Sempre procure sinais de crescimento nas laterais do pote, mesmo quando ele baixar. É normal o fermento abaixar, ele sempre abaixa.

Outro ponto, note que deu uma melhorada no tempo aqui, já estamos em 29°C e isso ajuda muito no desenvolvimento do fermento.



# Dia 4

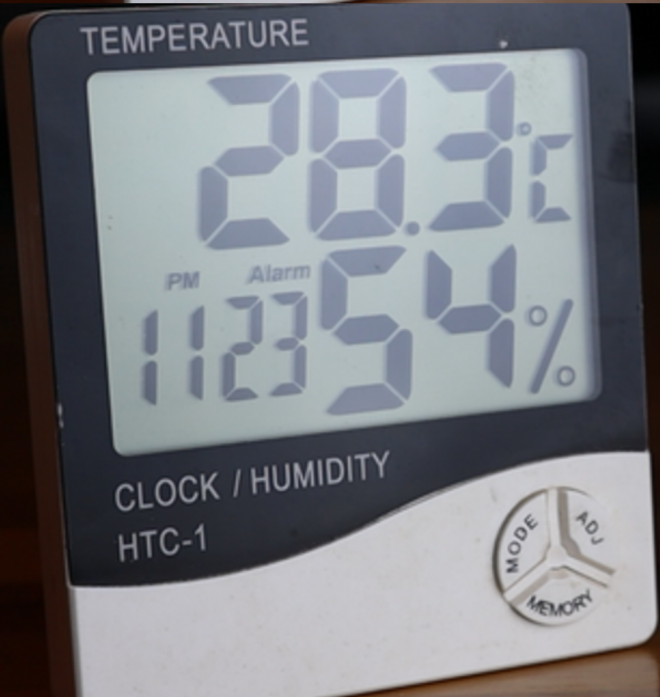
A partir desse ponto eu decidi aumentar um pouco a farinha de trigo, mas no meu caso meu fermento já estava pronto, uma vez que já cresceu muito no dia anterior. Mesmo já estando pronto, eu preciso reforçá-lo e por isso vou alimentar mais duas vezes. Eu recomendo que você faça o mesmo. A diferença é que eu posso fazer com menos tempo de crescimento agora: **dobrou de tamanho = já faz o próximo processo.**

A verdade é que alimentei o fermento com 100g da isca (mistura que estava no pote), 50g de água e 70g de farinha de trigo. Em apenas 2 horas ele já cresceu absurdamente, nem pude gravar o time lapse para vocês. Então eu já passei para a última etapa, mudar a proporção de alimentação dele.

No último estágio, vamos ter a prova final se nosso fermento deu certo ou não.



Por volta das 19:30hs eu alimentei o fermento em uma nova proporção, uma parte de isca, duas de água e três de farinha, escrevemos assim 1:2:3. No caso foram 30g de isca, 60g de água e 90g de farinha. Mas porque essa mudança? Porque de agora em diante nosso fermento vai ser sempre assim. Essa proporção é mais firme e mais fácil de trabalhar, mantém o pico de fermentação (ponto ideal de uso do fermento) por mais tempo, e aguenta mais tempo na geladeira sem precisar de novas alimentações. **Se, nessa proporção, e em uma temperatura em 25°C à 30°C seu fermento cresce até dobrar entre 4 a 6 horas, ele está pronto e forte!!!**



# O método da bolinha

Antes de começar a fazer o levain, tenha em mente que vai precisar ser resiliente. Pode ser que não dê certo de primeira, então vamos alinhar expectativas aqui. Se prepare, vamos começar uma jornada de 10 dias juntos, e nessa jornada tudo pode acontecer! Pode dar tudo certo como também pode dar tudo errado. E existirão momentos que você vai achar que está indo tudo muito mal, mas na verdade não! Então leia atentamente todas as dicas que eu vou dar aqui, assim você evita de jogar fora um fermento que está indo bem.

Como eu disse antes existem muitos métodos de se fazer o fermento, mas este da bolinha é de longe o melhor que vi até hoje. Ele utiliza apenas água e farinha e por isso já seleciona microrganismos que vão fermentar o que é o pão: água e farinha. Se você já tentou algum método antes e ele não deu certo, não desanime. Meus dois primeiros levains também não foram bons. Mas eu não desisti, segui em frente e no final deu tudo certo!

Este método se resume basicamente em fazer uma bolinha de água e trigo que fica submersa em água durante 24hs, e é refeita com o restante da bolinha do dia anterior a cada novo dia que passa. Vou explicar: no dia 1 você faz a bolinha e deixa até o dia seguinte, ela vai desmanchar ou amolecer.

No dia 2 você pega o que sobrar desta bolinha e mistura com mais farinha, troca a água e coloca ela lá de volta no mesmo pote. E assim segue por cerca de 1 semana. No final pegamos o que restar da bolinha e alimentamos algumas vezes e teremos um super levain!

# Dia 1

Você já separou seu trigo de boa qualidade e sua água fervida ou mineral. Então vai fazer o seguinte: coloque umas duas colheres de sopa de farinha num pratinho ou potinho pequeno e despeje uma pequena quantidade de água no meio, cerca de 10ml. Envolve esta água com a farinha e comece a fazer uma massinha. Essa massinha não pode ser muito mole, ela tem que ser bem firme mas não seca. Sove e faça uma pequena bolinha.

Coloque esta bolinha em um pote limpo, lavado apenas com sabão neutro e bem enxuto. Encha com água até um pouco acima da bolinha, e feche com a TAMPA BEM FROUXA. Se você apertar a tampa o gás produzido na fermentação poderá explodir o pote! Então opte por potes de plástico caso não tenha a manha de trabalhar com fermentação em potes de vidro. Deixe a bolinha repousar até o dia seguinte.



Na sequência de fotos da página anterior conseguimos ver que já no primeiro dia houve muita atividade. A bolinha começa dura e parada na primeira foto, na segunda foto ela já aumentou um pouco de volume, na terceira foto ela está bem maior, até foi deslocada pelo gás. E na quarta foto ela subiu e começou a se desfazer. Isso é um ótimo sinal de que já temos vida operando ali. Vale lembrar que minha temperatura ambiente era em torno de 30°C. Se seu fermento quase não tiver atividade no primeiro dia não se preocupe, apenas siga em frente.

Estas leveduras que atuam nos dois ou três primeiros dias produzem muito gás, mas não são as leveduras que vamos selecionar, então lá pelo terceiro ou quarto dia a tendência é a atividade diminuir e depois ir retomando novamente.

## Dia 2

No dia 2 vamos observar o que aconteceu com o fermento. Vamos buscar sinais de fermentação:

- A bolinha se movimentou? Flutuou? Desmanchou?
- Tem sinal de bolhas ou aumento de volume da minha bolinha?
- Estou sentindo algum cheiro diferente na água ou na bolinha? Cheiro de azedo, de iogurte, de cerveja, de pão, de fruta, ou até mesmo de podre?!

Tudo isso pode ser sinal de fermentação, e todos são bons sinais para um primeiro dia. A única coisa que preocupa aqui é se aparecer MOFO. Mas como eu já expliquei é muito difícil aparecer mofo nesse tipo de fermento porque fica submerso.

Caso seu fermento não tenha atividade verifique primeiramente sua temperatura ambiente, se estiver abaixo de 25°C procure um local com alguma fonte de calor para ajudar no processo. Uma coisa é um levain pronto crescer a 20°C, outra coisa é conseguir criar um levain do zero nessa temperatura. Dando sequência, no dia 2 você vai, antes de mais nada, escorrer a água de dentro do pote, tentando preservar a bolinha ou o que restou dela. Se ela estiver flutuando, retire com uma colher e passe num pratinho novamente. Neste momento vamos refazer a bolinha com o que restou da bolinha anterior e mais farinha. Na prática vamos dar mais alimento aos microrganismos que estão se proliferando ali. Refaça a bolinha, enxague o pote apenas com um pouco de água limpa, encha novamente e coloque a bolinha de volta. **NUNCA LAVE O POTE COM SABÃO.** O pote do levain não se lava, não é necessário.



Na passagem do dia 2 para o dia 3 eu observei que minha bolinha rapidamente subiu, ou seja, já teve mais atividade que no primeiro dia. Ela logo se desfez e sobrou só farinha no fundo do pote. Tudo isso se passou principalmente durante a noite, então se não estivesse filmando não teria visto. Aí você acorda e vê sua bolinha desmanchada e pensa "meu deus minha bolinha desmanchou, que desastre!" e não é desastre nenhum. É sinal que está fermentando bem. Mais preocupante seria se nada tivesse acontecido com ela, porém mesmo assim segue o processo...

## Dia 3

No dia 3 nada muda, repetimos o processo do dia 2 novamente, tudo igual. Se sua bolinha estiver totalmente dissolvida, você vai retirar a água do pote, vai pegar a pasta que ficou no fundo com uma colher e vai refazer sua bolinha. Aqui eu passei do pratinho para um potinho porque ficava mais fácil de misturar. Enxague o pote, coloque a bolinha dentro e cubra com água novamente. Aguarde mais 24hs.



No dia 3 eu tive a brilhante ideia de comprar um relógio/termômetro para deixar ao lado do pote mostrando a evolução do fermento no tempo, então daqui para frente todas as fotos terão a temperatura ambiente e a hora, assim fica mais fácil de observar a evolução do fermento.



## Dia 4

No dia 4 nada muda, repetimos o processo dos dias 2 e 3 novamente, tudo igual. Se sua bolinha estiver totalmente dissolvida, você vai retirar a água do pote, vai pegar a pasta que ficou no fundo com uma colher e vai refazer sua bolinha. Aqui eu passei do pratinho para um potinho porque ficava mais fácil de misturar. Enxague o pote, coloque a bolinha dentro e cubra com água novamente. Aguarde mais 24hs



No dia 4 vai acontecer uma coisa diferente: vocês vão ver que atividade VAI DIMINUIR. É normal, não se assuste. As leveduras oportunistas que estavam no fermento produziam muito gás, e agora estão indo embora e deixando espaço para as bactérias que precisamos tanto! Observe os horários:



Por volta das 17hs nada acontecia, por volta de meia noite a bolinha ganhou volume, mas às 15hs do dia seguinte ela nem subiu e apenas chegou a desmanchar um pouco. O fermento NÃO MORREU, ele só diminuiu a atividade e isso é esperado por volta do 3º ou 4º dia.

## Dia 5

No dia 5 segue tudo igual. Se sua bolinha estiver totalmente dissolvida, você vai retirar a água do pote, vai pegar a pasta que ficou no fundo com uma colher e vai refazer sua bolinha.



No dia 5 teremos mais atividade do que no dia 4, porém nada muito surpreendente. Veja que entre as 16hs e 2hs da manhã a bolinha apenas se desmancha um pouco e não sobe.

Já no dia seguinte, por volta das 14hs a bolinha desmanchou mais, porém não se compara com a atividade que tinha nos dias 1 e 2.



Não se preocupe se sua bolinha estiver assim, está tudo bem. Se ela voltar a subir também não há nada de errado, fique tranquilo. Vamos repetir este processo mais uma vez ainda e depois vamos para outra alimentação.

## Dia 6

No dia 6 segue tudo igual. Se sua bolinha estiver totalmente dissolvida, você vai retirar a água do pote, vai pegar a pasta que ficou no fundo com uma colher e vai refazer sua bolinha.



No dia 6 vamos observar mais atividade do que no dia anterior. Observe que o estágio que a bolinha chega por volta das 22hs é o mesmo que a bolinha do dia 5 estava por volta das 2hs da manhã. Mesmo assim no final do processo ela não se desmancha completamente. Há uma evolução aqui e há vida com certeza! Agora vamos transformar esta bolinha num fermento de verdade.



A partir do dia 7 não vamos mais fazer a bolinha, mas vou confessar para vocês, foi nos dias 7 e 8 que eu achei que meu fermento ia morrer. Veja nas próximas páginas o desfecho desta história...

## Dia 7

Nos dias 7 e 8 não vamos mais refazer a bolinha. Agora vamos passar para uma alimentação diferente. No dia 7 você vai escorrer a água toda para fora do pote e reservar. Em seguida vai adicionar 80g desta mesma água de volta no pote com o que tiver sobrado da bolinha do dia 6. Dissolva bem esta pasta com a água e adicione 100g de farinha de trigo. Misture até ficar homogêneo. Vamos deixar crescer por 24hs.

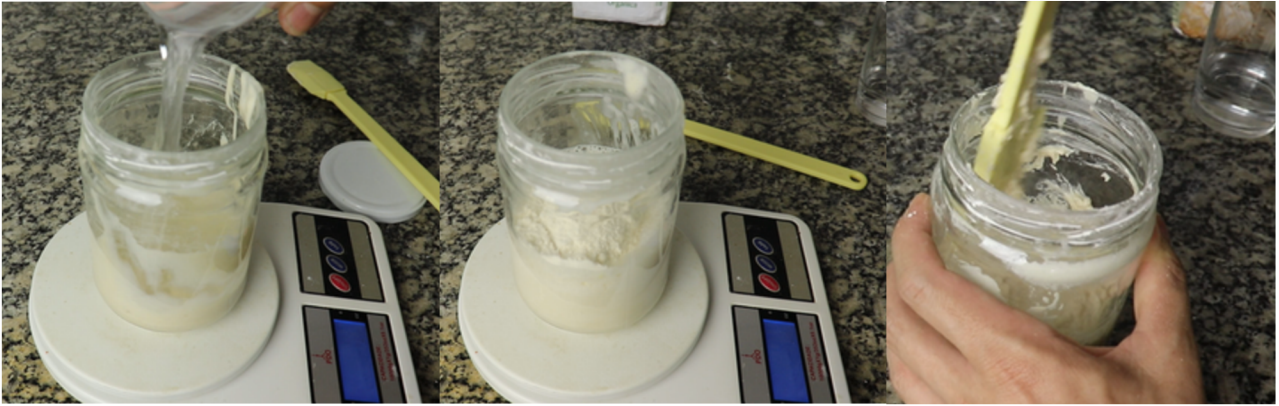


No dia 7 o ideal seria observar o fermento crescer até dobrar de volume e depois cair de volta ao volume inicial. No meu caso isso não aconteceu. O fermento praticamente não cresceu, porém tinha atividade. O cheiro mudou, tinham algumas bolhas, então nem tudo estava perdido. Precisava seguir alimentando para ver se ganharia força! No dia 8 o processo é similar ao dia 7 porém vamos alimentar com água nova e não com a água fermentada.



# Dia 8

No dia 8 vamos tirar tudo de dentro deste pote. Você pode dar uma boa enxaguada nele se quiser (sem detergente). Vamos voltar no pote 100g da isca do dia anterior, dissolver com 100g de água e misturar 100g de farinha. Nosso objetivo aqui é o mesmo do dia anterior: conseguir que o fermento dobre de volume e depois abaixe.



No dia 8 vemos que por volta das 20hs tínhamos uma bolha grande ali próximo da superfície, mas sendo bem sincero parece ter bem menos atividade do que no dia 7. Nesse momento eu tinha certeza que tinha perdido tudo, que o fermento já era! Mas por um suspiro de esperança resolvi seguir para o dia 9, que por acaso eu nem cheguei a filmar, mas vou descrever o que aconteceu.



# Dia 9

No dia 9 vamos mudar a alimentação do fermento. Agora ao invés de usar partes iguais de isca, água e farinha vamos usar partes diferentes. Para cada parte de isca vão duas de água e três de farinha. Neste ponto o fermento precisa de trigo, precisa diminuir a acidez. Então sugiro fazer com 30g de isca, 60g de água e 90g de farinha de trigo. Se quiser colocar 10% do trigo integral também vai ajudar bastante!



O dia 9 foi o dia da verdade. Foi quando finalmente meu levain ganhou força, subiu até o topo e depois abaixou dentro de aproximadamente 10 horas. Ainda não estava com força total, mas com mais uma alimentação isso viria a acontecer.

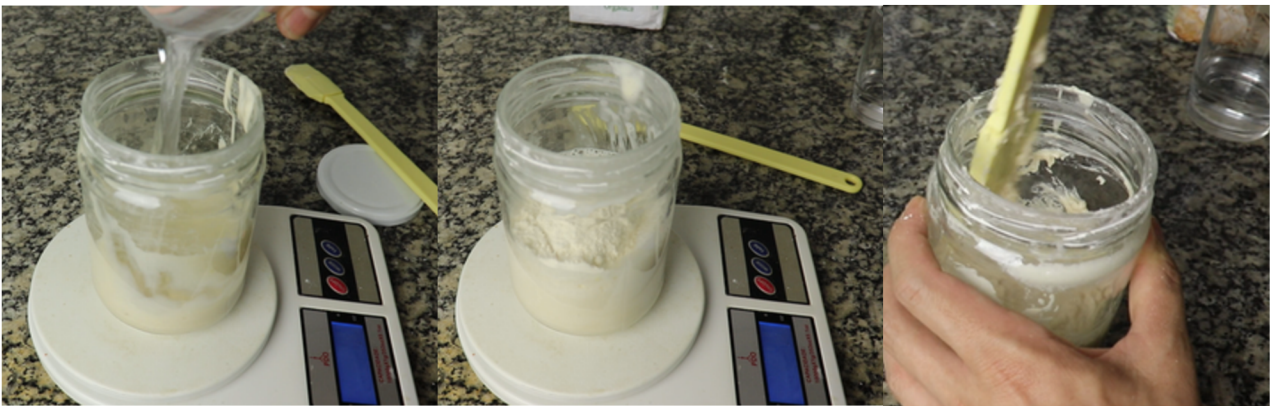
A lição que eu tiro desta experiência e que deixo para vocês é: sempre vá até o fim! Por mais que você se frustre e pense que perdeu vários dias de trabalho e cuidado, é preciso confiar nos processos e métodos. Veja o que aconteceu no dia 10 na próxima página!



# Dia 10

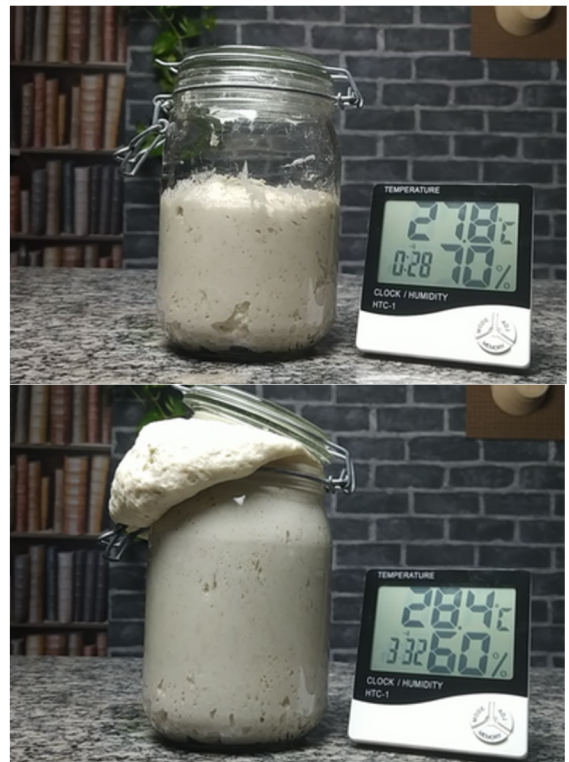
No dia 10 vamos repetir o que fizemos no dia 9. Então vamos fazer com 30g de isca, 60g de água e 90g de farinha de trigo. Se quiser colocar 10% do trigo integral também vai ajudar bastante!

Só para esclarecer, quando fazemos 30g de isca, significa que temos que JOGAR FORA o restante. Isso mesmo, você joga fora tudo que já cresceu exceto por estas 30g que vai usar. Se não fizer isso vai ficar guardando um monte de fermento velho que não serve para fazer pão ou então vai ter que fazer uma quantidade absurda de fermento e seu desperdício será cada vez maior.



Veja que neste dia eu alimentei 00:28 e apenas três horas depois ele já estava transbordando. Isso meus caros amigos, é um fermento de respeito! Se você conseguir um fermento assim desde o primeiro dia estabelecido você pode conseguir qualquer coisa nesta vida!

O levain nos ensina a ser fortes, pacientes e cuidadosos, acreditar na nossa capacidade e exercitar o nosso amor. Pois para passar por estes 10 dias de altas emoções só com muito amor envolvido.



# Farinha, fermento, forno

Em 2016 eu terminei a faculdade e já emendei o mestrado em 2017. Fiz mestrado em Educação para ciência, era da licenciatura, mas sempre tive muito cabeça de cientista e era apaixonado por tudo aquilo (sou até hoje). O mestrado foi muito pesado para mim, meu orientador era muito exigente e eu também, então eu vivia travado e aí eu gostava de ir pra cozinha me distrair. Adorava assistir o Masterchef e ficar em casa tentando reproduzir as receitas. Por causa disso o meu marido, Rafael, me deu o livro da chef Paola Carosella.

Eu me lembro do dia que o livro chegou em casa, veio pelo correio, eu descii e peguei a encomenda, quando abri e vi que era esse livro eu fiquei muito feliz, acho que foi o melhor presente que eu já ganhei. Então logo comecei a ler, até que cheguei numa certa receita que me chamou a atenção, o Pão Arturito. Quando eu li aquela receita eu fiquei indignado “como assim tem que começar o negócio 10 dias antes, fazer o fermento e depois fazer o pão...”. E como eu sou um bicho teimoso que gosta de coisa difícil, eu resolvi que ia tentar fazer esse pão.

Antes de começar o fermento eu até dei uma olhada na internet e achei uma receita de levain bem parecida com essa do livro da Paola, só que era Luiz Américo, que era a receita que começava com suco de abacaxi. Fui entender o que era esse fermento natural e porque as pessoas falavam tanto disso e que era muito bom. Então eu descobri que era a única maneira que se fazia pão antigamente, e que trazia muitos benefícios para a saúde, já que os pães além de mais saborosos eram mais saudáveis. Comecei meu levain, e eu acho que nunca tinha sofrido tanto na minha vida.

Eu ficava a cada dez minutos olhando o pote para ver se tinha alguma bolha... lógico que meu primeiro fermento não deu certo né, aí fiz de novo até que acertei. Ficou meia boca, mas acho que já dava para fazer um pão... pelo menos foi o que eu pensei. Meu primeiro pão ficou bem feio, mas o sabor... pior ainda.



Aí eu não me conformava, como que eu, uma pessoa que conseguia entender algumas das coisas mais complexas sobre o funcionamento do universo não conseguia fazer uma porcaria de um pão. Eu me lembro da decepção e da frustração que era um pão atrás do outro só fracasso. Eu pesquisava sobre tudo, conversava com outras pessoas, pegava um monte de dicas mas parece que nada dava certo pra mim. Não saia um pão que desse para comer.

Até que eu encontrei o canal da Cristina Valeije alguns meses depois, isso já no meio de 2017. Ela tinha uma receita diferente que fazia o pão sem sova, eu achei interessante e comecei a fazer, até que meus pães deram uma boa melhorada. Esse aqui foi o primeiro pão que eu acho que acertei, que eu consegui comer sem quebrar os dentes. Mas ainda estava muito longe de ser o que eu queria, eu queria fazer um pão com aquela pestana bonita, com um miolo cheio de buracos, então eu segui fazendo pão.



Daqui em diante eu resolvi que ia ficar muito bom nisso, e comecei a estudar e praticar com muito afinco. Me perdia no meio de tanta informação, de tantos testes, e perdi muitos pães até começar a ficar realmente bom nisso. Mas sempre fiz pão toda semana desde o dia que eu fiz o primeiro, e não parei até hoje. E meus pães melhoraram bastante.

Aí o pão entrou na minha vida de vez, não tinha mais volta, eu fiquei completamente viciado naquilo, tudo que eu queria era falar de pão, toda loja que eu entrava eu queria ver se tinha coisa para pão, eu comprei coisa que eu nem uso. Eu queria mostrar para todo mundo como aquilo era maravilhoso! Só que as pessoas não estavam muito interessadas em me ouvir falar de pão, então eu sempre era o cara chato que chegava com esses assuntos.

Para mim não bastava os grupos da internet para discutir eu queria mostrar isso para outras pessoas. Neste meio tempo, a Lari que trabalhou comigo no planetário abriu um Atelier de confeitaria que era bem perto da minha casa, e aí eu comecei a frequentar lá e ver ela montar os cursos dela e gravar as aulas dela, achava aquilo tudo um máximo. Até que no final do meu mestrado, em 2018 eu comecei a trabalhar com a Lari, então eu fui entendendo como que se faz para alcançar pessoas com a sua mensagem e divulgar conteúdo.

Aí no final de 2019 decidi que ia fazer uma página no Youtube para ensinar receitas. A intenção era fazer um vídeo por semana. Não fiz nem 10 no primeiro ano. Só que eu vi que não ia rolar eu tentar ser só um *influencer*, eu ia ter que me dedicar 100% a isso se quisesse realmente conseguir ensinar as pessoas de verdade. E eu queria ensinar de verdade, não queria ser o cara da “dica”, nem ser uma *blogueirinha*, porque eu sei que isso não era suficiente. Se fosse para ser mais um postando receita era melhor eu ficar onde eu estava. Só que eu fiquei adiando porque eu não conseguia fazer as duas coisas: trabalhar com a Lari e seguir com meu projeto. Então no final de 2020 eu resolvi que eu ia sair de lá e, conversei com ela e comecei esse projeto que viria a ser o curso Levain Inteligente.

Eu nunca parei de estudar, mas não me conformava de como quanto mais eu estudava, mais complicado tudo parecia. Quando você vai pesquisar as coisas na internet tem tanta informação, mas essas informações não ajudam muita coisa, porque são tantas variáveis, tantos detalhes que você fica louco tentando gerenciar isso e acaba sendo praticamente impossível.

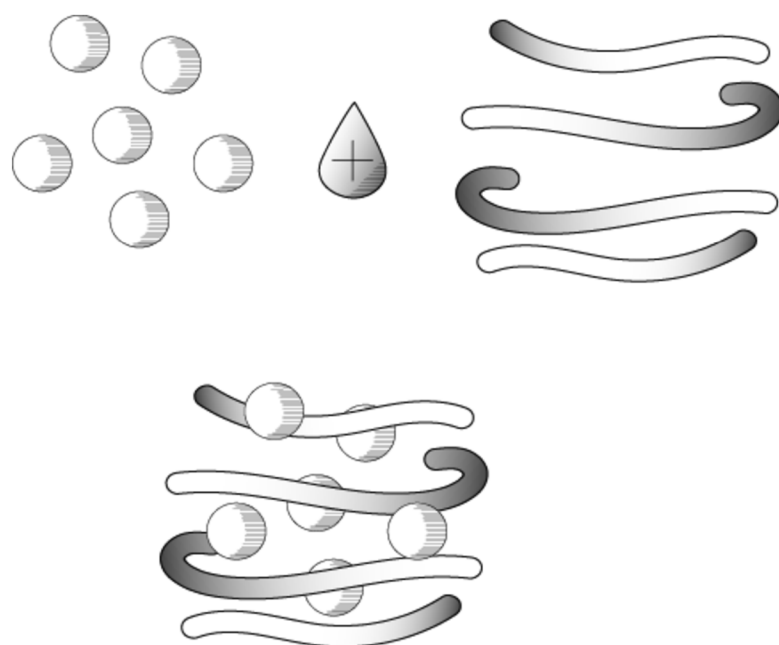
O pão é vivo, cada fermento é único e diferente do outro, cada farinha é diferente as condições climáticas são diferentes então o que vale para uma pessoa pode não valer para outra. Quando você faz um bolo, você mais chances de sucesso se você segue a receita à risca. Já quando você faz um pão, com certeza você vai errar se seguir a receita de outra pessoa à risca.

Primeiro porque a receita não vai te dizer o que fazer se sua região for muito quente ou muito fria, se seu fermento for diferente daquele da pessoa que criou a receita, se a farinha não for do mesmo tipo etc. E não basta conhecer só as técnicas, porque as técnicas sozinhas não te fazem um bom padeiro.

Mas eu sou um cientista, eu sempre fui o melhor aluno nas turmas de laboratório da faculdade, e eu tinha para mim que depois de tanta prática e tanto estudo eu tinha que encontrar uma forma mais simples e mais clara de organizar essa informação, alguma coisa que fosse intrínseca do processo que pudesse orientar a gente na panificação ao invés de eu tentar ficar controlando todas as variáveis.

Então eu fiz o seguinte raciocínio: o que todo pão tem em comum? TRIGO! O que todo trigo tem em comum? GLÚTEN. O que todo glúten tem de mais importante e mais relevante e como isso pode impactar o processo de panificação de uma pessoa.

Vamos entender o que acontece com a farinha de trigo quando a gente começa a desenvolver glúten. O glúten da farinha de trigo é formado por dois tipos de proteínas: Gliadinas e Gluteninas. Estas proteínas, na presença de água, se enrolam e formam essa estrutura tridimensional que chamamos de glúten.



As gluteninas são proteínas mais simples, e elas são as responsáveis por atribuir à massa a característica da extensibilidade, ou seja, é por causa das gluteninas que a gente consegue esticar uma massa de pão sem rasgar. Por outro lado, a gente também tem as Gliadinas, que são proteínas maiores e mais alongadas, responsáveis por outra característica da massa: a elasticidade. Ou seja, elas são as responsáveis por resistir quando a gente tenta esticar uma massa.

Tome um balão de festa como exemplo: Eu posso esticá-lo que ele não se rompe, mas além de não se romper, tende a resistir ao movimento. O glúten na massa de pão tem o mesmo papel, independentemente do tipo de pão que você vai fazer. E o que acontece se eu soprar dentro do balão é que a estrutura dele vai segurar o gás. O mesmo acontece com a rede de glúten e o gás da fermentação. Ela vai segurar o gás.

Isso que disse aqui não é coisa da minha cabeça, não é minha opinião; isso é o básico de como funciona qualquer farinha de trigo. Algumas vão ter um glúten mais forte, mais elástico, mais extensível, mas todos vão ter essas mesmas duas características atribuídas por essas mesmas duas proteínas.

Fiquem com isso na cabeça que agora vem a parte boa. Pensei o seguinte “caramba, mas o processo todo de panificação tem tantas técnicas, tantas variações, tantos processos, como eu posso usar essa informação que está presente o tempo todo em todas as etapas do pão, para eu conseguir simplificar meu processo independente do pão que eu vou fazer”. No fundo se eu pudesse resumir todos os processos: autólise, sova, dobras, laminação, fermentação, forno, e todas as variações possíveis para cada uma dessas etapas, o que restaria?

Desse pensamento eu entendi que um padeiro só tem que saber fazer três coisas, e essas três coisas eu batizei como os três Fs da panificação:

**F**arinha  
**F**ermento  
**F**orno

No fundo, no fundo, tudo que a gente faz, as técnicas que a gente escolhe ou deixa de escolher se resumem em três etapas: desenvolver o glúten da farinha, fermentar a massa, e assar o pão. Então eu pensei, será que eu conseguiria elaborar uma regra universal para cada uma dessas etapas e que eu pudesse usar sempre como critério para me ajudar a tomar todas as decisões em qualquer momento que eu for fazer o pão?

Foi aí que eu comecei a pensar novamente naquelas duas características que toda farinha de trigo tem, naquelas duas proteínas, e como isso poderia me ajudar. E depois de muito sofrer eu formulei três princípios, três leis Universais da Panificação. Essas três leis formam a base do método que eu vou explicar para você já já.

Estes três enunciados podem parecer pouco convidativos quando vocês os virem pela primeira vez, mas depois que eu explicar via ficar mais claro na sua cabeça. Então não se assustem se parecer complicado de primeira. É muita informação mesmo.

A primeira lei universal da panificação diz que:

**O glúten tem que ser desenvolvido até que a massa tenha as características de elasticidade e extensibilidade desejadas para aquele tipo de pão.**

Trocando em miúdos, o que a gente vai fazer é desenvolver o glúten até o ponto que temos a elasticidade e a extensibilidade que precisamos. Esse ponto da massa, tem que ser avaliado caso a caso, porque algumas massas vão precisar de mais força, e outras, de mais extensibilidade. Você pode fazer um pão e uma pizza com a mesma massa, mas o processo vai ser diferente. Isso receita nenhuma vai te dar, cada massa, cada farinha, vai ter um perfil diferente. Você tem que saber avaliar o ponto da massa; mas como o ponto da massa?

Com essa primeira lei: olhando para elasticidade e extensibilidade. Quer ver um exemplo: uma vez fui em uma padaria daqui fazer uma consultoria, me chamaram porque os pães deles não ficavam bons de jeito nenhum. Eles já tinham contratado várias consultorias. Mas o que os consultores que foram lá fizeram: ensinaram eles a fazer pão do mesmo jeito que eles faziam nas suas padarias. Então quando eu fui analisando o processo deles aqui eu rapidamente identifiquei isso.

O padeiro lá me falou “Eu faço 4 dobras a cada 20 min por que o padeiro fulano que deu a consultoria falou pra fazer assim”. Aí eu falei pra ele “sua massa rasga quando você dobra não rasga?” e ele disse “rasga sim”, aí eu expliquei isso, que do jeito que ele estava fazendo a massa já estava boa muito antes, e ele deveria ter parado de dobrar. Ele queria reproduzir exatamente o que ele aprendeu, mas em panificação se você faz isso com certeza você vai ter problemas.

Então já fica aqui minha dica para vocês, quando lerem numa receita “faça x dobras a cada y minutos” esqueçam. Isso é só um parâmetro, quem vai saber se tem que fazer mais dobras ou não é você, quando souber avaliar a massa. Então toda vez que você for fazer uma dobra em um pão, você vai se lembrar de mim na sua cabeça falando “será que essa massa precisa de dobra?”

A segunda lei da panificação diz que

**A massa deve fermentar até que tenha a produção de gás e acidificação da massa necessárias para o correto crescimento sem prejudicar as características de elasticidade e extensibilidade desenvolvidas.**

Aqui tem um mito muito corrente que um pão tem que crescer bastante antes de ir para o forno. Isso não é verdade. O pão tem um limite que pode crescer sem perder a sua estrutura. Assim como o balão tem um limite que conseguimos encher sem estourar. Você tem que saber como avaliar isso. E essa avaliação é caso a caso.

E a terceira lei é a mais óbvia de todas

**Cada pão deve ser assado nas temperaturas e processos de forno adequados para o adequado crescimento e cocção da massa.**

Você tem que assar o pão do jeito certo, é basicamente isso que diz a terceira lei. Se você sabe qual tipo de pão está fazendo e qual resultado deseja, vai saber qual método de forno escolher sem dificuldade.

Essas três leis nos ajudam muito a ver o processo de outra forma, mas não é suficiente para você aprender a fazer pão. Elas são princípios que vão valer sempre, mas sozinhos não tem toda informação que você precisa. Então, eu como bom físico que sou, fui refletir sobre como eu abordo o meu processo e até mesmo de como poderia melhorar e escolhi a ferramenta mais poderosa que eu conheço sobre como podemos estudar, entender e aprender sobre alguma coisa: o método científico.

Em todos os anos de faculdade eu fiz centenas de experimentos, muita pesquisa no mestrado, e tem algumas coisas que sempre fazemos quando vamos fazer ciência. Baseado nessas 5 coisas eu fiz uma transposição para a panificação, então eu dividi o processo, o meu método em 5 etapas, que vou explicar nos próximos capítulos.



# Panetone para iniciantes

Na busca de fazer uma massa de panetone que ficasse macia e desfiando, mas ao mesmo tempo pudesse ser feita sem uma batedeira planetária, eu desenvolvi esta formulação. Com processos mais simples você consegue um excelente panetone sem sofrimento!

## **ESPONJA:**

4g de fermento biológico seco  
120g de levain 1:1:1  
120g de suco de laranja ou água  
120g de farinha de trigo tipo 1 comum

## **MASSA:**

50g de manteiga  
80g de açúcar  
2 ovos  
1 colher de sopa de essência de panetone ou de baunilha  
460g de farinha de trigo tipo 1 comum  
100g à 200g de água para acertar a hidratação da massa  
6g de sal  
Rendimento 2 panetones

## **COBERTURA:**

1 clara de ovo 25g de farinha de rosca ou farinha de amêndoas 50g de açúcar de confeitiro

## **RECHEIO:**

100g de chocolate picado, uvas passas ou frutas cristalizadas para cada panetone

# Modo de Preparo

Se você nunca fez panetone, é por esta receita que deve começar! Ela é feita com fermentação mista, ou seja, vamos usar um pouco de fermento biológico seco junto com o Levain para ajudar na fermentação. Mas porque isso? Massas que levam muita manteiga, ovos, açúcar, e outros ingredientes são mais difíceis de crescer. Quanto mais firme a massa, mais se exige do fermento.

Ela pode ser feita somente com fermento natural? Sim! Porém é provável que demore muito para crescer e acabe ficando azeda. O fermento biológico aqui não vai trazer nenhum malefício à saúde, até porque nossa fermentação será longa de toda forma, cerca de 8 horas.

## Pré-fermento (poolish)

Nesta etapa vamos começar dando aquele **fôlego** para o nosso fermento crescer. Não tem segredo, é só misturar os ingredientes. Volto a repetir, se não quiser utilizar o fermento seco, pode fazer sem.

Deixe esta mistura em temperatura ambiente, cerca de 25°C à 30°C até que pelo menos dobre de volume. Se preferir pode usar fermento fresco no lugar do seco, neste caso coloque 12g.

## Massa final

Chegou a hora de fazer a massa em si. Comece com a farinha e o açúcar em uma tigela, em seguida adicione no centro os ovos e uma parte da água. Coloque o poolish já crescido e misture tudo até agregar a farinha. Não se esqueça da essência.

Agora você tem uma massa muito grudenta em mãos, que vai sovar batendo e dobrando sobre si mesma, conforme eu mostro na aula. Repita esse processo por 200 movimentos e então comece a agregar a manteiga. Coloque metade da manteiga amolecida e misture até integrar totalmente. Vai parecer que a massa vai dar errado, persista. Agregue o restante da manteiga e sove mais 100 movimentos.

Agora avalie o ponto da massa. Nesse momento você pode acrescentar mais água, mas só faça isso se tiver segurança que a farinha vai suportar. Por fim adicione o sal e sove mais 50 à 100 movimentos. O sal vai ajudar a dar força na massa, então ela deve melhorar de textura depois dessa etapa.

No final da sova, deixe descansar alguns minutos e acrescente o recheio. Deixe a massa descansar por mais uma hora ou duas, ou até que a fermentação comece e a massa cresça pelo menos um pouco. Isso vai ajudar a massa a se desenvolver melhor na forminha.

## Modelagem

Depois que a massa descansou por algumas horas, ela pode ser modelada. Esta quantidade de massa vai render dois panetones na forma para 500g.

A modelagem não tem muito segredo: basta abrir a a massa e bolear dando bastante tensão. Deixe uma superfície lisa e transfira para a fôrma de panetone. Cubra para que não resseque e deixe num local bem morninho para crescer até quase a borda.

## Forno

Chegou a hora de assar o panetone. Você tem que pré-aquecer seu forno à 160°C ou 180°C por 30 minutos. Neste meio tempo há uma decisão que precisará tomar: vai fazer seu panetone com cobertura ou sem cobertura?

Se for fazer sem cobertura retire o plástico para que a massa seque um pouco por cima nestes 20 minutos. Se for fazer com cobertura não é necessário.

Para fazer o panetone sem cobertura, faça um corte em cruz em cima da massa, e coloque um quadrado de manteiga no centro.

Para fazer a cobertura, basta misturar todos os ingredientes, colocar por cima da massa e polvilhar com açúcar de confeiteiro.

Esta massa vai assar por 50 minutos, no meio tempo de forno você precisa virar o panetone para que doure por igual dos dois lados. Depois de pronto não perca tempo! Retire do forno, espete e deixe de ponta cabeça enquanto esfria. Este processo é necessário para que ele não afunde no meio. Depois de frio você deve guardar num saquinho plástico bem fechado para que não resseque!

Se seu panetone não der certo, não se preocupe, é uma produção difícil e é comum errar nos primeiros! O importante é continuar fazendo até acertar.



Obrigado por  
acompanhar até aqui!



**WILLIAN PEREIRA**

BAKER

