



A QUÍMICA DO PÃO

OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM

IDENTIFICAR OS PROCESSOS QUÍMICOS EM UMA RECEITA DE PÃO.

#sabinaemcasa

A QUÍMICA DO PÃO

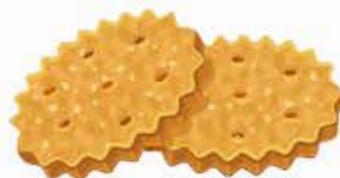
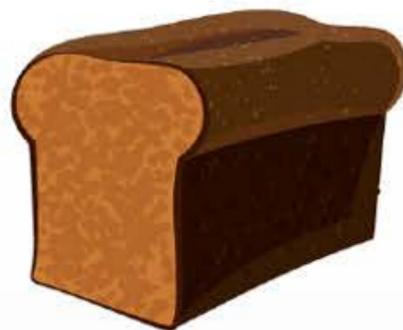
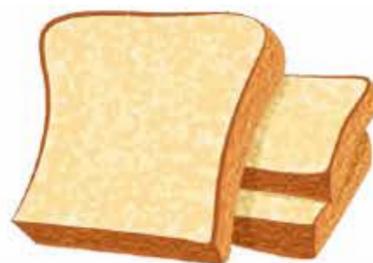
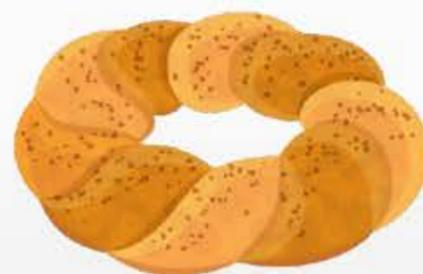


ILUSTRAÇÃO: FREEPIK



O PÃO É UM DOS ALIMENTOS MAIS POPULARES DO MUNDO. A ROTINA DE MUITOS BRASILEIROS ENVOLVE UM PÃO FRESQUINHO E UM CAFÉ PASSADO NA HORA.

NA IMAGEM, SÃO TANTOS TIPOS DIFERENTES DE PÃES, MAS TODOS COM A MESMA QUÍMICA POR TRÁS DESSE ALIMENTO.

#sabinaemcasa

VOCÊ CONHECE A FUNÇÃO DOS INGREDIENTES ESSENCIAIS PARA O CRESCIMENTO DA MASSA DO PÃO?

O **FERMENTO BIOLÓGICO** É FORMADO POR LEVEDURAS, ORGANISMOS VIVOS QUE CONSOMEM AÇÚCARES E PRODUZEM GÁS.

A **FARINHA DE TRIGO** É RESPONSÁVEL PELA FORMAÇÃO DO GLÚTEN, QUE TEM A FUNÇÃO DE RETER O GÁS FORMADO PELO FERMENTO.

O **AÇÚCAR** É ADICIONADO PARA SERVIR DE ALIMENTO PARA AS LEVEDURAS E TAMBÉM PARA DEIXAR A CASCA DO PÃO DOURADA.

#sabinaemcasa

FOTO: FREEPIK

**POR QUE O PÃO
CRESCER?**



**NESSA ATIVIDADE
VAMOS FAZER UM
PÃO FRESCO, MACIO
E FOFINHO**

COMPOSIÇÃO CRIADA COM: FREEPIK

#sabinaemcasa



FOTOS: GABRIELA THOMAZ



PARA FAZER ESSA RECEITA VOCÊ VAI PRECISAR DE:

INGREDIENTES:

- FARINHA DE TRIGO (INICIE COM UMA XÍCARA E ADICIONE AOS POUCOS)
- ½ COLHER (SOPA) DE MARGARINA
- 1 OVO
- 2 COLHERES (SOPA) DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE MORNO
- 2 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR
- SAL A GOSTO

#sabinaemcasa



PASSO A PASSO

1. EM UMA VASILHA, MISTURE A FARINHA DE TRIGO (INICIE COM UMA XÍCARA E DEPOIS ADICIONE AOS POUCOS NA HORA DE SOVAR A MASSA) E O FERMENTO BIOLÓGICO.

2. ACRESCENTE O LEITE MORNO E CONTINUE MISTURANDO.

#sabinaemcasa



PASSO A PASSO

3. JUNTE OS DEMAIS INGREDIENTES.

4. COLOQUE A MASSA EM UMA SUPERFÍCIE .

#sabinaemcasa



PASSO A PASSO

5. COMECE A SOVAR A MASSA, É NESSE PONTO QUE VOCÊ DEVE IR ACRESCENTANDO A FARINHA DE TRIGO ATÉ QUE A MASSA DESGRUDE DA MÃO.

6. SOVE BEM E DEIXE DESCANSANDO POR CERCA DE 1 HORA. .

#sabinaemcasa



PASSO A PASSO

7. MODELE A MASSA DO FORMATO E TAMANHO QUE DESEJAR.

8. DEIXE A MASSA DESCANSAR POR MAIS 30 MINUTOS.

#sabinaemcasa



PASSO A PASSO

9. OBSERVE QUE A MASSA DOBROU DE TAMANHO.

10. UNTE UMA FORMA A SEU GOSTO COM MANTEIGA E COLOQUE A MASSA.

#sabinaemcasa



PASSO A PASSO

11. LEVE AO FORNO QUENTE POR 40 MINUTOS ATÉ DOURAR.

12. AGORA É SÓ SABOREAR SEU PÃO FRESQUINHO.

#sabinaemcasa



FOTO: FREEPIK

POR QUE DEVE SER ADICIONADO LEITE MORNO?

O LEITE GELADO INIBE A AÇÃO DAS LEVEDURAS, PRESENTES NO FERMENTO BIOLÓGICO, E SE FERVIDO PODE MATÁ-LAS. POR ISSO DEVE SER USADO LEITE MORNO PARA AÇÃO ADEQUADA DAS LEVEDURAS.

#sabinaemcasa



FOTO: FREEPIK

O QUE ACONTECE QUANDO SOVA A MASSA?

QUANDO A MASSA É SOVADA, HÁ ENTRADA DE AR QUE FACILITA A FERMENTAÇÃO E DEIXA O PÃO MAIS MACIO.

#sabinaemcasa



FOTO: EPIK

POR QUE DEIXAR A MASSA DESCANSAR?

NO MOMENTO DE DESCANSO DA MASSA OCORRE O PROCESSO DE FERMENTAÇÃO. AS LEVEDURAS SE ALIMENTAM DE GLICOSE, PRESENTE NO AÇÚCAR E NA FARINHA, COMO RESULTADO DESSA REAÇÃO QUÍMICA PRODUZEM GÁS CARBÔNICO E ÁLCOOL. O GÁS CARBÔNICO FAZ A MASSA CRESCER.

#sabinaemcasa



FOTO: FREEPIK

NESSA RECEITA DE PÃO VOCÊ APRENDEU QUE AS LEVEDURAS NO INTERIOR DA MASSA PRODUZEM GÁS CARBÔNICO E A MISTURA DOS INGREDIENTES FORMAM O GLÚTEN QUE NÃO PERMITE QUE ESSE GÁS SEJA LIBERADO PARA O AMBIENTE.

AO IR AO FORNO, O CALOR FAZ COM QUE AS LEVEDURAS MORRAM INTERROMPENDO O PROCESSO DE FERMENTAÇÃO. O ÁLCOOL EVAPORA E AS MOLÉCULAS DE GÁS CARBÔNICO FICAM MAIS AGITADAS, AUMENTANDO O VOLUME E OCUPANDO MAIS ESPAÇO. ASSIM O PÃO CRESCE.

#sabinaemcasa



PREFEITURA DE
SANTO ANDRÉ

WWW.SABINAEMCASA.COM.BR

ACESSE! APRENDA! DIVIRTA-SE!



[#sabinaemcasa](https://www.instagram.com/sabinaemcasa)