



Receitas do dia 18/06 – Oficina Os Sentidos do Pão

Laura Hafner

Receita:

- 140ml de água
- 1/2 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1 colher e meia de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sopa de sal
- 250 g farinha
- 1/2 xícara de azeite de oliva
- 2 ou 3 ramos de alecrim

Luiz Eduardo Achutti

Receita:

- 400 gramas de farinha de força w260-300 (11 a 13% de proteínas)
- 6 gramas de levedura fresca ou 2 gramas da seca
- 300 a 320 gramas de água a 25 ou 35 graus
- 7 gramas de sal

Daiane de Alencar

Receita:

- 1 kg Farinha de trigo
- 500 ml de água morna
- 1 sachê de fermento biológico
- 2 colheres de açúcar
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 100 ml de óleo