



RECEITAS DO ENCONTRO 'PÃO E CIRCO' – OFICINAS SENTIDOS DO PÃO

Data: 16 de julho

Hora: 19h às 21h30

Local: Centro Cultural da UFRGS

Patrícia Sacchet (Cia Ondina)

Receita:

- 250 g de farinha de trigo
- 3/4 de colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 12 g de fermento biológico fresco
- 80 ml de água morna
- 1 ovo grande inteiro (temp. ambiente)
- 1 gema de ovo grande (temp. ambiente)
- 20 ml de óleo de girassol
- 1 ovo batido com uma pitada de sal para pincelar
- Gergelim branco, preto e/ou semente de papoula

Vado Vergara Nodari e Lara Rocho (Circo Híbrido)

Receita:

- 2 ovos
- 1/2 colher de sopa de mel
- 2 colheres de sopa de farinha de uma oleaginosa, ou mel
- 1 colher de sopa de farinha de linhaça ou aveia
- 1/2 colher fermento para bolo

Vanessa Bonaldo e João Grandão (Planeta Circus)

Receita:

- 1/2 kg de farinha
- 1/2 copo de água morna
- Uma pitada de sal
- 1/2 copo de azeite
- 1 copo de açúcar
- 4 ovos
- Fermento biológico de pão