



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

Data: 22 de outubro

Hora: 19h às 21h30

Local: Centro Cultural da UFRGS

Mário Pirata

- Ovo
- 60 ml de óleo (equivalente a 1/4 xícara ou 4 colheres de sopa)
 - 5 g de fermento biológico seco
 - 190 ml de leite morno
 - 1 xícara e 1/2 de farinha de trigo
 - 1 colher de sopa de açúcar
 - 1/2 colher de chá de sal
 - Sementes de papoula

Camila Alexandrini

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
 - 2 colheres de queijo parmesão
 - 1 colher de sopa de açúcar
- 100 g de manteiga temperatura ambiente
 - Leite e água para dar liga na massa
 - 1 ovo batido para pincelar
 - Pitada de sal
- Porção de queijo cortado em cubinhos orégano

Meiti Mendonça (poeta de rua)

- 1 kg de farinha
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico
 - 2 xícaras de água morna
- 1 colher (sopa) rasa de sal rosa do himalaia
 - 4 colheres (sopa) de açúcar
 - 1/2 xícara de óleo
 - 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de semente de erva doce