

Pão nosso: receitas caseiras com fermento natural

SUMÁRIO

Apresentação – Uma boa combinação	6
Criando fermentos, fazendo pães	11
É meu, é nosso	12
Por que a fermentação natural?	14
Os ingredientes	17
O arsenal	20
Afiml, o que vamos fazer?	23
Crie o seu fermento natural	28
Manual do proprietário: como conservar e refrescar o seu fermento	37
Clássicos da casca grossa (com levain)	43
Pão integral	44
Pão branco	47
Manteiga caseira	50
O pão ensina	53
Pão de centeio	54
Pão multicereais	57
Tartine de cogumelos	59
Ragu de linguiça	60
Pici fresco	62
Outras farinhas	65
Pão de milho	66
Geleia de jabuticaba	69
Pão de mandioca	70
Mais água	75
Pasta doce de castanha-do-brasil	76
Pão de semolina	78
Pães enriquecidos	81
Pão de figos e damascos secos	82
Pão de nozes	84
Rillettes	87
Pão de azeitonas	89
As mãos sujas	93
Usando a fôrma	95
Pão de aveia e mel	97
Pudim de pão inglês	101
Pão de passas	102
Pão andino	105
No teatro, como no pão	109
Geleia de mexerica-rio da tia Ercília	110

Usando a panela	112
Pão integral de casca fina na panela	115
Queijo cottage	117
O fermento da sorte	119
Rabanada salgada	121
Pão tipo alemão	122
Geleia clássica de morango	125
Caprichos da baguete	126
Baguete com fermentação natural	129
Sopa de ervilha seca com paio	133
Croutons	134
Pappa al pomodoro	135
Viajantes	137
Baguete simples	138
Bife à milanesa	140
Pudim de pão	141
Não precisa sovar	142
Pão branco sem sova	144
Rabanada tradicional	147
Operação de resgate	149
Confit de ameixa seca com vinho do Porto	150
Pão sem sova multicereais	152
Variando as fornadas	155
Pão ciabatta	156
Pão com tomate	158
Pão da hora	159
Panzanella	160
Grissini com fermento natural	162
Confit de cebola com especiarias	164
Panetone	165
Cuide bem. E desapegue	171
Índice de receitas	172
Glossário do padeiro	173
Agradecimentos	174
Sobre o autor	175