

Pão fermentado

Por Cires Helena Neves de Souza Borges

A panificação surgiu por volta de 8.000 anos antes de Cristo nas nas regiões dos rios Tigre e Eufrates, na Mesopotâmia, e também no Vale do Rio Indo. Nessas áreas, as primeiras sociedades humanas aprenderam a triturar grãos de maneira básica e bem simples.

O Antigo Egito teve um papel fundamental na evolução do pão fermentado por volta de 4.000 a.C. Naquela época, os egípcios criaram moinhos de pedra mais avançados e, por fermentação alcoólica e, em seguida, uma fermentação ácida. Esse processo gerou bolhas de gás que fizeram a massa crescer, resultando em um pão mais fofo, macio e saboroso bem diferente dos pães achatados que existiam antes.

A partir desse acidente transformador, o pão fermentado tornou-se essencial na alimentação do povo egípcio, além de ganhar grande significado religioso e cultural na sociedade da época.

