



COMPANHIA DE MESA

RECEITAS DO MUNDO TODO

PÃO QUENTE



PARA FAZER EM CASA

JESSAMYN WALDMAN RODRIGUEZ
e as padeiras da Hot Bread Kitchen
com Julia Turshen

Fotografias principais
Jennifer May

Tradução
Isabella Pacheco

Copyright © 2015 by Jessamyn Waldman
Rodriguez

Copyright das fotografias principais © 2015
by Jennifer May

Copyright das outras fotografias © 2015 by
Evan Sung

Copyright da fotografia do pão de queijo by
Shutterstock

Tradução publicada mediante acordo com
Clarkson Potter/ Publishers, um selo do
Crown Publishing Group, uma divisão da
Penguin Random House llc.

Companhia de Mesa é um selo da Editora
Schwarcz S.A.

*Grafia atualizada segundo o Acordo
Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990,
que entrou em vigor no Brasil em 2009.*

TÍTULO ORIGINAL The Hot Bread Kitchen
Cookbook: From Around the World

FOTO DE CAPA Jennifer May

PREPARAÇÃO Lígia Azevedo

ÍNDICE REMISSIVO Probo Poletti

REVISÃO Ana Maria Barbosa e
Márcia Moura

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Rodriguez, Jessamyn Waldman
Pão quente : receitas do mundo todo para fazer
em casa / Jessamyn Waldman Rodriguez e as padeiras
da Hot Bread Kitchen com Julia Turshen ; fotografias
principais Jennifer May ; tradução Isabella Pacheco. —
1ª ed. — São Paulo : Companhia de Mesa, 2017.

Título original: The Hot Bread Kitchen Cookbook:
From Around the World
ISBN 978-85-92754-04-4

1. Cozinha internacional 2. Culinária 3. Hot Bread
Kitchen 4. Pães (Culinária) I. Turshen, Julia. II. May,
Jennifer. III. Título.

17-02870

CDD-641.815

Índice para catálogo sistemático:

1. Pães : Receitas : Culinária 641.815

[2017]

Todos os direitos desta edição reservados à
EDITORA SCHWARCZ S.A.

Rua Bandeira Paulista, 702, cj. 32

04532-002 — São Paulo — SP

Telefone: (11) 3707-3500

www.companhiadasletras.com.br

[instagram.com/companhiademesa](https://www.instagram.com/companhiademesa)

TIPOGRAFIA Archer

DIAGRAMAÇÃO acomte

PAPEL Alta Alvura

IMPRESSÃO Geográfica, junho de 2017

A marca FSC® é a garantia de
que a madeira utilizada na fa-
bricação do papel deste livro
provém de florestas que fo-
ram gerenciadas de maneira
ambientalmente correta, so-
cialmente justa e econômica-
mente viável, além de outras
fontes de origem controlada.







SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 9

DICAS PARA FAZER PÃES 15

NOTAS SOBRE EQUIPAMENTOS E INGREDIENTES 20

Primordiais: PÃES SEM FERMENTO 25

Levemente inflados:

PÃES CHATOS FERMENTADOS 53

Masa y más: TORTILHAS E COMPANHIA 85

Escuros e crocantes: PÃES BÁSICOS 117

Chalá e além: TRANÇAS E PÃES ENRIQUECIDOS 169

Massas recheadas do mundo todo 201

Fáceis e doces: PÃES RÁPIDOS E FESTIVOS 231

Sem desperdício:

O QUE FAZER COM AS SOBRAS DE PÃO 267

FONTES 291

AGRADECIMENTOS 292

ÍNDICE REMISSIVO 296



Introdução

Todos os dias, às 5h, enquanto a maioria das pessoas ainda está dormindo em Nova York, as batedeiras industriais já estão a toda na Hot Bread Kitchen, no East Harlem. Lutfunnessa, uma de nossas padeiras, põe uma panela de água para ferver e mede a farinha integral para fazer uma fornada de chapati. Enquanto isso, Nancy escorre o milho seco que deixou hidratando durante a noite. Como chefe da produção de tortilhas, fará milhares delas em três deliciosas variedades, com milhos diferentes. Às 6h, Ela chega à cozinha e começa a misturar as massas fermentadas do dia, começando com a de nan-e qandi, um pão persa com textura de bolo. Vinte outras massas serão preparadas para mais de setenta tipos de pão. Ao longo do dia, as batedeiras misturam fermentos naturais, especiarias, farinhas de produção local e água para fazer versões de uma grande variedade de pães tradicionais do mundo todo — massas lêvedas, de centeio, focaccias e conchas mexicanas. Nunca paramos; sempre tem algo acontecendo na Hot Bread Kitchen.

À primeira vista, ela pode parecer uma padaria comum. Mas por trás dos chalá trançados e dos pães multigrãos, uma missão poderosa prevalece. A Hot Bread Kitchen é uma empresa que provê educação e abre portas para mulheres de baixa renda, muitas delas imigrantes. Nossa missão é treinar todos da padaria para que possam atingir cargos gerenciais na indústria alimentícia ou começar seu próprio negócio na área. Usamos o lucro da venda de cada pão para pagar esse treinamento. Assim, nossa missão é sustentada pela empresa.

O segredo da Hot Bread Kitchen é que os pães artesanais que assamos são inspirados nas mulheres que treinamos. Nossas receitas são diversas e autênticas, passadas de geração em geração.

A ideia da padaria surgiu de um feliz mal-entendido. No ano 2000, eu me candidatei a um trabalho em uma organização de microfinanças chamada



Women's World Banking [Banco Mundial das Mulheres]. Não consegui o trabalho, mas depois de um tempo um amigo me perguntou sobre minha entrevista na Women's World Baking [Padaria Mundial das Mulheres]. A supressão dessa letra "n" despertou algo em mim. O conceito de um coletivo internacional de padeiras ressoou em minha cabeça, juntando minha paixão por comida com meu comprometimento com a justiça social.

Toda cultura tem um pão tradicional, e na maioria dos países são as mulheres quem mantêm essa tradição viva. Seria de esperar que nos Estados Unidos, especialmente em Nova York, uma cidade com grande população imigrante, muitas mulheres estivessem empregadas nessa área. Mas, surpreendentemente, havia muito poucas padeiras.

Meu sonho era que a Hot Bread Kitchen pudesse compensar esse desequilíbrio — e, é claro, oferecer ótimos pães com ênfase em especialidades regionais que não são encontrados em todo canto. Ao ajudar mulheres a utilizar suas habilidades inatas e sua paixão pela cozinha em uma profissão formal, a Hot Bread Kitchen criaria uma gama de novas padeiras que mudaria a cara da indústria.

Mas, aos 21 anos, sem dinheiro, nenhuma experiência no universo da panificação, recém-formada e idealista demais, eu não tinha condições de abrir uma padaria social. Por isso, assim como se faz com a massa, deixei a ideia descansar e comecei minha carreira em uma área completamente diferente.

Cresci em Toronto, em uma família fascinada por comida. Meu bisavô, um imigrante russo, geriu uma padaria judaica lá durante anos, a Perlmutter's Bakery. Eles faziam lindos pães de centeio. Minha mãe também gosta de levar um pouco do crédito da Hot Bread Kitchen, porque fazíamos chalá juntas nas tardes de sexta-feira para o jantar do Shabat. Tenho memórias vívidas de sentir a massa nas mãos e ajudar a abri-la, do cheiro do pão crescendo e depois saindo do forno. Tudo isso está no meu sangue.

Depois da faculdade — e da fatídica entrevista —, comecei a trabalhar com políticas públicas e relações internacionais. Eu me tornei embaixadora da Canadian Landmine Foundation, que tentava resolver o problema de áreas infestadas de minas terrestres abandonadas. Comecei a me interessar por políticas de imigração, então fui trabalhar no Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento, na Costa Rica. Após completar um mestrado em administração pública, trabalhei em algumas ONGs, com foco em direitos humanos, educação e problemas migratórios. Depois fiz parte da equipe de uma escola no Brooklyn. Durante todo esse tempo, ficava voltando à ideia da Padaria Mundial das Mulheres. Falei com várias pessoas sobre isso, esperando, secretamente, que alguém fizesse a ideia acontecer. Ninguém o fez, então decidi tomar coragem e abrir a Hot Bread Kitchen.

Primeiro precisei aprender a fazer pães profissionalmente. Fiz aulas na



New School e um estágio na padaria do restaurante Daniel, de Daniel Boulud, que recebeu três estrelas Michelin, sob o comando do chef padeiro Mark Fiorentino. Meu namorado na época (e hoje meu marido), Eli Rodriguez, havia trabalhado no Daniel e me apresentou a Mark, que gentilmente corrigiu o modo patético como eu fazia baguetes e me ensinou a maior parte do que sei sobre panificação. Apesar da loucura que era trabalhar na padaria na parte da manhã e depois comandar uma escola de ensino médio, a experiência confirmou que eu *amava* fazer pães e incentivou meu desejo de criar um coletivo de padeiras imigrantes.

Usando tudo o que aprendi com Mark, pudemos assar o primeiro pão oficial da Hot Bread Kitchen em 2007, na cozinha da minha própria casa, um pequeno apartamento na Pacific Avenue, no Brooklyn. Na verdade, era uma tortilha de milho nixtamalizado — a verdadeira tortilha integral, tradicional e saudável. A padeira responsável por ela foi minha primeira funcionária e grande amiga, Elidia Ramos, que usou uma receita da sua cidade natal, Puebla, no México. Comecei a vender tortilhas de milho (p. 94) e filão multigrãos (p. 150) no verão daquele ano, em uma feira no Harlem. As pessoas gostavam dos nossos pães, e eu ficava feliz em conversar com todo mundo sobre o conceito da padaria. Na época, eu era padeira, vendedora, compradora, encarregada da limpeza e gerente de arrecadações e busca de patrocínio (embora minha mãe desse assistência nesse último quesito). Começamos a crescer, e Elidia logo trouxe sua sobrinha, sua irmã e, finalmente, sua filha. Trabalhávamos até a madrugada e chegamos a usar os fornos do restaurante Daniel algumas vezes. Nossa comunidade estava se expandindo.

Ansiosa para crescer para além da bancada da cozinha do meu apartamento, aluguei uma cozinha comercial no Queens durante alguns períodos da madrugada. Nossos canais de distribuição cresceram e passaram a incluir lojas especializadas — a Saxelby Cheese, no mercado da Essex Street, foi quem começou a vender nosso lavash. Em 2008, contratei minha primeira funcionária de fora da cozinha, Katrina Schwartz — uma talentosa faz-tudo —, e trabalhamos duro para fazer as coisas acontecerem. Em junho de 2009, alugamos um escritório em Gowanus, no Brooklyn, mas a cozinha continuou no Queens.

A Hot Bread Kitchen cresceu rapidamente, e em dezembro de 2010 nos mudamos para o atual endereço no East Harlem (também chamado de El Barrio). Nossa padaria comercial de grande porte fica localizada no La Marqueta, um antigo mercado embaixo da linha do trem. A proposta original do mercado era “limpar” o bairro, levando os vendedores de rua para baixo de um teto. Embora fosse uma decisão anti-imigrante, do tipo “tire-os das ruas”, o local prosperou por décadas. Nos bons tempos, ele se estendia pela Park Avenue, desde a rua 111 até a 116, e dizem que 10 mil pessoas passavam por

ali todo dia. Infelizmente, quando os supermercados começaram a vender verduras e outras frutas, e os hábitos alimentares e demográficos do bairro mudaram, o movimento do La Marqueta caiu. Todos os lotes do mercado fecharam, menos aquele em que estamos — o 4.

Em 2009, quando visitei pela primeira vez aquele espaço espetacular, eu me apaixonei. Alguns poucos estabelecimentos, como o Mama Grace, estavam ali havia décadas e possuíam clientes fiéis; outros espaços eram ocupados pelo comércio ilícito; mas havia ali o espírito de um empreendimento vivaz. A prefeitura ajudou a Hot Bread Kitchen a se mudar para o La Marqueta, em sua tentativa de fazer com que os empreendedores voltassem àquele espaço. Foi um longo processo após a primeira visita. Mas um dos dias mais felizes da minha vida profissional foi quando nossa cozinha, nosso escritório, nosso moedor de milho e nossa pequena equipe migraram para a nova padaria de 465 metros quadrados, ao lado de estabelecimentos vendendo produtos frescos, peixe seco e produtos africanos. Era uma casa nova, mas parecia que estávamos ali desde sempre.

Quando nos mudamos, lancei o programa HBK Incubates, uma incubadora que permite que pequenos empreendimentos da indústria alimentícia, como o meu havia sido, transformem-se em realidade. Seleccionamos empreendedores ambiciosos, prontos para formalizar seus negócios, e ajudamos a levar seus produtos para o mercado, provendo espaço em uma cozi-





nha comercial certificada, além de recursos empresariais. Muitas pessoas obcecadas pela boa comida dividem o espaço da Hot Bread Kitchen.

Em alguns anos, passamos de uma ideia remota a uma padaria de sucesso e a um programa de treinamento. A equipe de duas pessoas — Elidia e eu — passou a ter 61. E tanto o treinamento quanto a padaria que é resultado dele só crescem. Nossos pães são vendidos em feiras, grandes estabelecimentos — como Dean & DeLuca e Whole Foods — e até fora do país. Fornecemos pão para mais de oitenta restaurantes de toda a cidade.

Com isso, chegamos ao livro em suas mãos. Esta coleção de receitas ecléticas inclui especialidades que assamos e vendemos na Hot Bread Kitchen, como a focaccia de maçã e cheddar (p. 83), o m'smen de couve (p. 31) e os apetitosos pães de chocolate com cereja (p. 257). Mas este livro também inclui pratos que fazemos em casa para a família, como o byrek, uma massa albanesa de queijo (p. 212), os sanduíches vietnamitas bahn mi (p. 195), curry de carne e batata (p. 38) e a torta dominicana (p. 237). Aqui, você encontrará receitas de, no mínimo, vinte países diferentes e, é claro, de Nova York. Elas representam a comida surgida da diáspora. Incluímos também o lendário bialy da Hot Bread Kitchen, que a especialista Mimi Sheraton — que escreveu um livro sobre o assunto — acredita ser o melhor de todos.

Entre as receitas, você também conhecerá algumas das pessoas que são parte da nossa família e aprenderá seus segredos culinários. Fanny, uma padeira formada e membro da nossa incubadora culinária, ensina a fazer morocho (p. 226) e tortilhas de tiesto (p. 225) — o equivalente equatoriano de café e donut. Margaret, que agora trabalha na Amy's Bread, ensina sua receita de biscoito feito com coco fresco (p. 238). E Nancy divide sua receita do guacamole mais gostoso do mundo (p. 113).

Este livro ainda inclui dicas empresariais — ou receitas para empreender. Aprendi muito sobre administrar e gerenciar um empreendimento social, sobre pães e sobre mim mesma (tendo chegado ao mundo *após* o nascimento da padaria, minhas duas crianças são filhos dela também) através dessa organização. Procuro compartilhar um pouco disso com empreendedores de todas as áreas. Nossos pães são incrivelmente gostosos e ímpares, mas conhecer a história por trás de uma receita e as pessoas que a levam até você torna tudo isso ainda melhor.

No fim das contas, este livro de receitas é como a Hot Bread Kitchen — mais do que a soma de suas partes, *muito* mais do que simplesmente assar pães. É sobre o espírito humano e o que nos faz crescer: a comida que compartilhamos.