

Por que o fermento faz a massa crescer?

Ele é composto de seres vivos: fungos microscópicos – chamados leveduras – que se alimentam de açúcar, liberando gás carbônico e álcool. Quando a massa é aquecida no forno, as leveduras se multiplicam, ingerindo o açúcar e o amido contido na farinha de trigo. O processo se completa com a citada liberação de gás carbônico – que é o responsável pelo crescimento da massa – e de álcool, que confere sabor ao pão, bolo ou torta. O glúten, outro elemento presente na farinha, torna a massa elástica, possibilitando que o gás exalado nessa reação fique aprisionado em pequenas células no seu interior, tornando o bolo ou pão esponjoso, macio e fofo. O fermento foi descoberto pelos egípcios na antiguidade. Chegou a ser cultivado pela população dentro de casa, mas hoje em dia é industrializado em um processo de secagem que o converte em pó, tornando as leveduras inertes. Ao adicionar água na hora de fazer a massa, elas voltam a ficar ativas.

Fonte:

<https://super.abril.com.br/mundo-estranho/por-que-o-fermento-faz-a-massa-crescer/>