

FORNOS

Na padaria existem vários tipos de fornos que podem ser usados, vamos ver um a um.

Forno rotativo ou giratório:



O forno rotativo ou giratório é o forno mais utilizado nas padarias internacionais, pois, devido ao seu formato, é o que consegue cozinhar o maior volume de pão em menor tempo. Ocupa muito pouco espaço em uma padaria, ao contrário de outros fornos de convés. Talvez seja o forno mais versátil para cozinhar quase todo tipo de pão. O primeiro forno que talvez todo

padeiro deveria adquirir assim que abrir sua primeira padaria, é este.

Forno de chão ou convés:



O forno de chão ou convés, é a "Ferrari" dos fornos de padaria. É o forno que vai conseguir o melhor resultado final tendo em consideração todos os fornos do mercado. O acabamento que este tipo de forno dá aos pães é incrível, conseguindo uma crosta perfeitamente dourada e uma base crocante.

As únicas desvantagens que o forno tem são:

- Primeiro ocupa muito espaço. Neste mesmo espaço podem entrar até 4 fornos rotativos com maior capacidade de cozimento.
- Em segundo lugar, o seu preço elevado. - Algo a levar em conta, é que este tipo de fornos sendo tão grandes, devem ser montados no local, não há como transportá-los já montados.

Forno a lenha:



Este tipo de forno é ideal para cozinhar pães rústicos, pois dá ao pão uma crosta super crocante e como é feito no forno a lenha, o aroma do pão é insuperável.

A desvantagem que encontramos neste tipo de forno é controlar a temperatura, esta tarefa é muito difícil, fazendo com que se gaste mais tempo tentando regular a temperatura do que amassando o pão.

A outra desvantagem é que não possui vaporizador de água como os fornos anteriores, conseqüentemente para assar o pão, deve-se colocar uma bandeja na base do forno e ao colocar o pão dentro, deve-se jogar um copo de água fervente. Dessa forma se obtém um pouco de vapor, e o resultado é uma crosta um pouco mais fina e mais brilhante.

Esses fornos são ideais para uso doméstico, mas não são muito práticos para uma padaria.

Forno tradicional de uma casa:



Esse tipo de forno tradicional não está preparado para fazer pão.

Cozinhar com este tipo de forno pode ser muito difícil, pois não têm uma boa distribuição de calor, a temperatura não pode ser regulada adequadamente e também é difícil padronizar um produto.

Como não possui vapor, é necessário proceder como no forno a lenha, colocando uma bandeja com água no fundo do forno para gerar vapor durante o cozimento.

No entanto, uma combinação deste tipo de forno com o que é chamado de "forno holandês" ou "Dutch Oven" (que são panelas de ferro) pode produzir pães muito semelhantes aos de uma padaria industrial.

Dutch oven ou Forno Holandês:



Para este tipo de cozimento precisará de uma panela grossa de ferro fundido, com pelo menos 1 cm de espessura tanto nas paredes, como na base, devendo ser utilizada em combinação com um forno doméstico tradicional.

Os resultados que você pode obter são incríveis, quase como as das padarias industriais, que usam fornos muito caros.