

DESAFIO
DESINFLAMA
PÃO SEM GLÚTEN

Material Aula 01



**O INÍCIO DA
TRANSFORMAÇÃO
COM PÃES SEM GLÚTEN**

SALVE, SAAALVE, TUDO BEM?

Já ativou o lembrete da aula 2?
Então, aperte no botão abaixo, ative
o lembrete e já deixe o seu like

ATIVE O LEMBRETE!



AULA 2 | Criando seu
Fermento Natural Sem Glúten

Marcelo Horta ✓

2 esperando

• Programado para 29/10/2025,

Receber notificação

A aula está imperdível!! Você vai aprender, passo a passo,
o meu método exclusivo, e o mais fácil do mundo, para
criar seu fermento natural sem glúten aí na sua casa.

SEGREDO PARA NÃO ERRAR

Eu imagino que você esteja com a empolgação grande pra começar a colocar a mão na massa. E eu também não vejo a hora de te ver colocando em prática tudo o que ensino nessa jornada maravilhosa.

Mas antes de te passar o material da próxima aula, preciso te dar um recado importante:

Pressa e fermentação natural não combinam.
Não adianta pular direto pra aula do pão.

O segredo está nos detalhes. E são esses detalhes que vão te fazer nunca mais errar pão.

Te fizeram acreditar que o pão te fazia mal
Mas a verdade é que a maior vilã sempre foi a pressa.



A grande maioria das pessoas que se sente mal depois de comer pão, só se sente assim por conta do processo ultra rápido de fermentação ao qual os pães industrializados são submetidos.

Então, chega de pressa por aqui. Combinado?

Ah, e vale ressaltar que quando eu falo em não ter pressa, não quero dizer que a panificação sem glúten com fermentação natural é um processo chato e trabalhoso. Muito pelo contrário.

É MUITO LEGAL.



Você já viu que a fermentação natural sem glúten pode ser extremamente simples — se você estiver com o método certo.

Agora chegou a hora de dar o próximo passo.

E você não vai fazer isso só! Eu vou te mostrar esse universo maravilhoso, te guiando passo a passo.

E aqui embaixo estão os (poucos) ingredientes que você precisa pra fazer a transformação acontecer.



O QUE VOCÊ PRECISA PRA COMEÇAR CERTO

- Uma faca
- Água de qualidade
- Uma colher
- Um pote de vidro com tampa
- 200g de farinha de arroz
- Duas maçãs
- 200g de farinha de grão de bico.

E pronto!

Sabe aqueles nomes de ingredientes que você nem consegue pronunciar? Nunca mais entrarão na sua casa e nem no seu organismo.

E você nunca mais vai querer comprar aquele pão sem glúten (e sem graça) do mercado depois de fazer esse fermento.

Daqui pra frente, você vai
saber exatamente o que
está comendo — com
sabor, saúde e liberdade.

Não perca a próxima
aula. Vai ser um
divisor de águas!

ATIVE O LEMBRETE!

DESAFIO

DESINFLAMA
PÃO SEM GLÚTEN

