

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/suszone-drozdze-do-pizzy-wloskiej-100-g-browin-p-945.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Suszone drożdże do pizzy włoskiej - 100 g Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	409261
Kod producenta	409261
Kod EAN	5904816007657
Producent	Browin

Opis produktu

Niezawodne suszone drożdże piekarskie do wypieku pizzy włoskiej. Wypróbuj koniecznie nasz produkt. Duże opakowanie 100 g wystarczy do przygotowania aż 25 sztuk pizz.

- **Do pizzy, focacci, bułek czy wypieków chlebowych** - na tych drożdżach przygotujesz nie tylko pizzę lepszą niż z pizzerii, ale także inne wypieki.
- **Nie powodują bardzo dużego wzrostu ciasta** - dzięki tym drożdżom przygotujesz prawdziwą włoską pizzę na cienkim spodzie.
- **Zwiększona rozciągliwość ciasta** - nasze drożdże zapewniają odpowiednią rozciągliwość ciasta, co jest wskazane przy robieniu pizzy.
- **Proste w użyciu** - suszone drożdże do pizzy włoskiej skracają czas potrzebny do przygotowania ciasta.
- **Bez przygotowania zaczynu** - drożdże suszone do pizzy można dodać bezpośrednio do mąki. Jeżeli wolisz jednak tradycyjnie z przygotowaniem rozczynu, ten sposób również jest dobry.
- **Dłuższa data ważności** - drożdże suszone w przeciwieństwie do drożdży świeżych możesz znacznie dłużej przechowywać.

Lubisz pizzę? Jeśli masz na nią ochotę, nie musisz już wybierać się do pizzerii. Pyszną włoską pizzę na cienkim spodzie przygotujesz łatwo we własnym domu. Zaoszczędzisz pieniądze i świetnie spędzisz czas, robiąc własny „placek”. To świetny sposób na wspólne spędzenie czasu z rodziną lub przyjaciółmi. Wystarczy, że przy użyciu naszych drożdży, mąki, wody soli i oliwy wyrobisz ciasto, dodasz ulubione składniki i pizza gotowa.

Przy użyciu naszych drożdży uda Ci się przygotować idealne ciasto na pizzę, które będzie odpowiednio rozciągliwe i którego nie trzeba długo wyrabiać.

W odróżnieniu od zwykłych suszonych drożdży piekarskich, drożdże do pizzy Browin pozwalają na uzyskanie struktury ciasta pizzy włoskiej, dzięki temu po upieczeniu jej spód będzie odpowiednio cienki i nie wyrośnie nadmiernie.

Suszone drożdże do pizzy sprawdzają się również do wypieku innych włoskich specjałów takich jak foccacia, ale również do paluchów chlebowych i innych przekąsek.

Suszone drożdże piekarskie odpowiednio przechowywane w suchym miejscu, długo zachowują swoją aktywność. Duże opakowanie będzie zawsze pod ręką, kiedy najdzie Cię ochota na pizzę. Bez problemu przygotujesz włoską ucztę, na którą zaprosić możesz grono najbliższych bliższych i dalszych znajomych.

Jaki przepis na pizzę? Poniżej znajdziesz naszą propozycję na szybki przepis na ciasto do pizzy. Reszta zależy od Twoich upodobań.

Składniki na ciasto do pizzy:

- 250 g mąki pszennej (najlepiej typ 00)
- 2 płaskie łyżeczki soli (ok. 6 g)
- 1 łyżeczka suszonych drożdży do pizzy włoskiej Browin (ok. 4 g)
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- 200 ml letniej wody

Przepis:

Do miski wsyp mąkę, sól i drożdże. Wszystko delikatnie wymieszaj. Dodaj powoli letnią wodę. Po uzyskaniu jednolitej masy przełóż ciasto na blat/ stolnicę oprószoną mąką i wyrabiaj 10 minut do momentu, aż stanie się jednolite i elastyczne (ciasto nie będzie przyklejać się do blatu/stolnicy).

Przełóż ciasto do miski, przykryj czystą, bawełnianą ściereczką i pozostaw na 30-45 minut do wyrośnięcia w ciepłym miejscu (ciasto podwoi swoją objętość, wytworzy się siatka glutenowa).

Po wyrośnięciu ponownie wyjmij ciasto na blat/ stolnicę oprószoną mąką, dodaj oliwę z oliwek i krótko wyrabiaj.

Następnie rozwałkuj i uformuj, tak aby uzyskać cienki placek.

Piecz z ulubionymi dodatkami około 10-15 minut w temperaturze 250°C (w zależności od piekarnika), obserwuj brzegi pizzy czy się ładnie rumienia.

Składniki: suszone drożdże *Saccharomyces cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu.

Masa netto: 100 g