

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/suszone-drozdze-piekarskie-500-g-p-2147.html>



Suszone drożdże piekarskie, 500 g

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 29,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-409230 |
| Kod producenta | P1-409230 |
| Kod EAN | 5908277700980 |

Opis produktu

Wyselekcjonowany, aktywny szczep drożdży *Saccharomyces cerevisiae*, przeznaczony do szybkiej fermentacji ciasta.

Pieczywo to podstawowy produkt spożywczy, bez którego nie wyobrażamy sobie śniadań czy kolacji. Najlepiej smakuje świeże, jeszcze ciepłe...

Co jednak jeśli z różnych powodów nie możemy wyjść z domu lub po prostu lubimy produkty spożywcze dla siebie i najbliższych przygotowywać sami? Dzięki suszonym drożdżom piekarskim smaczne i chrupiące pieczywo, ciasto czy pizzę możesz każdego dnia upiec samodzielnie bez wychodzenia z domu.

Polecamy przepis na Domowy chleb pszenny z dynią i żurawiną.

Drożdże należy dozować zgodnie z informacjami zawartymi w przepisie na wybrane ciasto (1 łyżeczka = 4 g drożdży suszonych).

Drożdże można mieszać bezpośrednio z mąką bez sporządzania rozczywnu.

Do mieszaniny dodać pozostałe składniki, wyrobić ciasto pozostawić w ciepłe do wyrośnięcia, po czym piec zgodnie z przepisem.

Po więcej inspiracji zapraszamy do naszego [Przepisnika](#).

Składniki:

suszone drożdże *Saccharomyces cerevisiae*, monostearynian sorbitolu.

Uwaga!

8 g suszonych drożdży odpowiada 25 g drożdży świeżych.

500 g opakowanie wystarcza na 31,25 kg mąki.

Po otwarciu przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku w ciemnym, suchym chłodnym miejscu.

Najlepiej spożyć przed: data ważności i nr partii na opakowaniu.

Wymiary opakowania:

- długość 10,3 cm
- szerokość 6,2 cm
- wysokość 11,5 cm

