

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zakwas-chlebowy-pszenny-z-drozdzami-23-g-p-3192.html>



Zakwas chlebowy pszenny z drożdżami - 23 g

Numer katalogowy	BR-409431
Kod producenta	BR-409431
Kod EAN	5908277713713

Opis produktu

- **Dobre wartości odżywcze** — zakwas chlebowy pszenny z drożdżami i słodem to gwarancja wysokiej jakości naturalnych składników oraz zawsze udanych domowych wypieków utrzymujących świeżość dłużej niż te kupione w piekarniach!
- **Prostota użycia** — zakwas jest natychmiast gotowy do użycia. Możesz skorzystać z niego w łatwy sposób, piekąc pieczywo zarówno w piekarniku, jak i korzystając z automatu do wypieku chleba.
- **Pyszny smak swojskiego pieczywa** — dzięki wykorzystaniu zakwasu wykonasz, aż 750 g domowego chleba o niepowtarzalnym, delikatnie kwaśnym smaku, zachwycającym aromacie, soczystym, ciemnym miększu oraz chrupiącej rumianej skórce.
- **Lepsza przyswajalność pieczywa** — domowe wypieki pozbawione polepszaczy stanowią doskonałe źródło białka oraz błonnika. Chleby są więc zdrowsze, lepiej przyswajalne i mogą być elementem diety dzieci oraz osób starszych!

Świeży, pyszny i chrupiący chleb każdego dnia bez wychodzenia z domu? Stosując pszenny zakwas z drożdżami - to banalnie proste. Upiecz swój domowy chleb i zachwyć swoich bliskich! Naturalny skład zakwasu pszenego z drożdżami to gwarancja zdrowych wypieków pozbawionych sztucznych substancji i polepszaczy smaku. Chleb na zakwasie pszennym ma wyrazisty, lekko kwaśny smak, ciemny i soczysty miększ oraz chrupiącą rumianą skórę — a wszystko to do osiągnięcia w domu, w zaledwie kilka godzin! Jedno opakowanie wystarcza na wypiek bochenka do 750 g, a jego użycie jest niezwykle proste. Opakowanie zawiera dwie saszetki — w jednej znajduje się zakwas, w drugiej specjalnie wyselekcjonowane drożdże. Produkt nadaje się zarówno do wypieku chleba w piekarniku, jak i w specjalnym automacie do pieczywa.

Wypieki na bazie zakwasu z drożdżami są bogatym źródłem błonnika — mogą stanowić więc element diety dzieci oraz osób starszych. Brak sztucznych i chemicznych dodatków wydłuża okres świeżości przygotowanego pieczywa.

Zalety stosowania zakwasu:

- lepsza przyswajalność pieczywa,
- delikatny smak,
- chrupiąca skórka,
- ładniejszy kolor pieczywa,
- soczysty miększ,
- wydłużona świeżość pieczywa.

Przepis na wypiek 750 g chleba z zakwasem pszennym:

Składniki:

- 350 ml letniej wody,
- 10 g soli,
- 500 g mąki pszennej,

1 op. Zakwasu chlebowego pszennego z drożdżami (zakwas i drożdże).

Opcjonalnie: 4 łyżki ziaren, np. słonecznika, dyni.

Piekarnik:

Z wymienionych składników wyrób ciasto - do uzyskania masy o elastycznej konsystencji, by ciasto odchodziło od naczynia. Pozostaw na ok. 1 godz. pod przykryciem, w ciepłym miejscu. Następnie ciasto ponownie wyrób (wystarczy przez krótki czas) i przełóż do formy. Pozostaw ponownie w ciepłym miejscu - do wyrośnięcia, by ciasto podwoiło swą objętość. Piecz w nagrzanym piekarniku przez ok. 1 godz. w temp. 200°C.

Automat do wypieku chleba:

Do miski automatu dodaj w podanej kolejności wymienione składniki i ustaw program podstawowy (BASIC), by uzyskać średnio zarumienioną skórkę. Chleb będzie gotowy po ok. 3 godz.

Składniki:

wysuszony zakwas pszenno 65,2% (zmielone produkty pszenne, sól pszenno, kultury starterowe zakwasu), drożdże suszone 34,8% (*S. cerevisiae*, emulgator: monosterynian sorbitolu).

Uwaga!

Nie do bezpośredniego spożycia.

Produkt naturalny — ulega zmianom.

Informacje o alergenach: zawiera gluten.

Przechowywać w suchym, chłodnym, zacienionym miejscu.

Wymiary opakowania:

długość 12 cm

szerokość ok. 0,5 cm

wysokość 17 cm.