

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/zakwas-chlebowy-zytni-z-drozdami-i-slodem-23g-p-3191.html>



Zakwas chlebowy żytni z drożdżami i słodem - 23g

Numer katalogowy	BR-409421
Kod producenta	BR-409421
Kod EAN	5908277713706

Opis produktu

- **Dobre wartości odżywcze** — zakwas chlebowy żytni 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 żytni zakwas z drożdżami - to banalnie proste. Upiecz swój domowy chleb i zachwyć swoich bliskich! Naturalny skład zakwasu żytniego z drożdżami i słodem to gwarancja zdrowych wypieków pozbawionych sztucznych substancji i polepszaczy smaku. Chleb na zakwasie żytnim ma wyrazisty, lekko kwaskowy smak, ciemny i soczysty miększ oraz chrupiąca rumianą skórkę — 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 żytnim:

Składniki:

350 ml letniej wody,
10 g soli,
350 g mąki pszennej typu 500-750,
150 g mąki żytniej typu 720,
1 op. zakwasu chlebowego żytniego z drożdżami i słodem (zakwas i drożdże).

Opcjonalnie:

2 łyżki ziaren, np. słonecznika, dyni, soi.

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. W międzyczasie do rozgrzewającego się piekarnika wstaw miseczkę z wodą, dzięki czemu chleb będzie miał chrupiącą skórkę, a miększ pozostanie wilgotny. Piecz w nagrzanym piekarniku przez ok. 1 godz. w temp. 200C.

Automat do wypieku chleba:

Do misy 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 żytni (65,2%) (zmielone produkty żytnie, ekstrakt siodu jęczmiennego), aktywne suszone drożdże (34,8%) (drożdże *S. cerevisiae*, emulgator: monostearynian sorbitolu).monostearynian 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.