Porady - ciasta

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2661 razy.

Jeżeli podczas przyrządzania ciasto okaże się za gęste, można dodać mleka.

W trakcie zagniatania ciasta na stolnicy wyrobi się ono prędzej, gdy je będziemy ugniatać palcami, zawijać od czasu do czasu od brzegów do środka.

Podczas przygotowania ciasta drożdżowego należy je zostawić na okres około godziny w temperaturze 22-25 st. C w miejscu bez przeciągów, w celu wyrośnięcia.

Podczas pieczenia ciast drożdżowych nie należy ich przesuwać ani nimi wstrząsać , bowium łatwo opadają i tworzy się z nich zakalec.

Należy pamiętać , że w przypadku sporządzania ciasta drożdżowego dodatek tłuszczu i cukru w ilości 10 proc. w stosunku do ilości mąki wpływa dodatnio nie tylko na fizyczne jego właściwości, ale również przyspiesza rozwój drożdży w czasie fermentacji.

Jeżeli ciasto drożdżowe dostatecznie już nam wyrosło, a nie możemy go piec natychmiast /np. zajęty jeszcze piekaznik innym ciastem/ przykrywamy je zwilżonym papierem pergaminowym.

Podczas pieczenia należy unikać otwiezania piekarnika, zwłaszcza na początku, aby ciasto nie opadło.

Kwaśnego mleka nie należy używać do rozrabiania drożdży ani do tych ciast, do których musi być dodany płyn ogrzany.

Pamiętaj, że szczypta soli w niektórych potrawach słodkich, jak np. ciasto drożdżowe lub sernik, wybitnie podnosi ich smak.

Aby pączki nie wchłaniały nadmiernie tłuszczu, w czasie ich smażenia należy dodać do ciasta półtorej łyżki spirytusu na kilogram mąki.

Ciasta na proszku należy początkowo piec /ok. 30 min/ w piekarniku słabo ogrzanym, a potem - silniej, gdyż ciasto takie wyrasta dopiero w piekarniku.

Przy pieczeniu ciast kruchych i francuskich nie natłuszcza się w ogóle form, wystarczy je lekko oprószyć mąką.