Porady - przechowywanie pieczywa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2503 razy.

- Pieczywo w większych bochenkach czerstwieje wolniej. Chleb wyrabiany na zakwasie zachowuje dłużej swoją świeżość niż chleb na drożdżach. Przechowywanie pieczywa w chłodnym, ale nie za suchym pomieszczeniu przedłuża nieco okres jego świeżości.

- W celu przedłużenia świeżości chleba należy w pojemniku na pieczywo położyć połówkę surowego jabłka.

- Odświeżanie chleba polega na tym, że skropione wodą kromki wkłada się na krótki czas do gorącego piekarnika lub prodiża. Jeść należy od razu. Drugi raz tego samego chleba nie odświeża się.

- Stary chleb i bułki można odświeżyć na parze. Do tego celu potrzebne są dwa garnki. Do dolnego nalewa się wodę, a do górnego wkłada pieczywo i przykrywa szczelnie pokrywą. Garnek stawiamy na niewielkim ogniu, by woda zawrzała. Po kilku minutach wydobywająca się z dolnego garnka para odświeży pieczywo.

- Chleb długo zachowa świeżość, jeżeli będziemy przechowywać go w woreczku foliowym w zamrażalniku w lodówce. Przed użyciem trzeba go jednak wcześniej zamrozić.

- Upieczone ciasto można przechowywać zawinięte w folię aluminiową przez okres tygodnia.

- Herbatniki i sucharki najlepiej przechować w puszce lub w szklanym słoju. Zachowują przez długi czas kruchość, jeśli do pojemnika, w którym je przechowujemy, wsypiemy parę ziarenek grubej soli kuchennej.