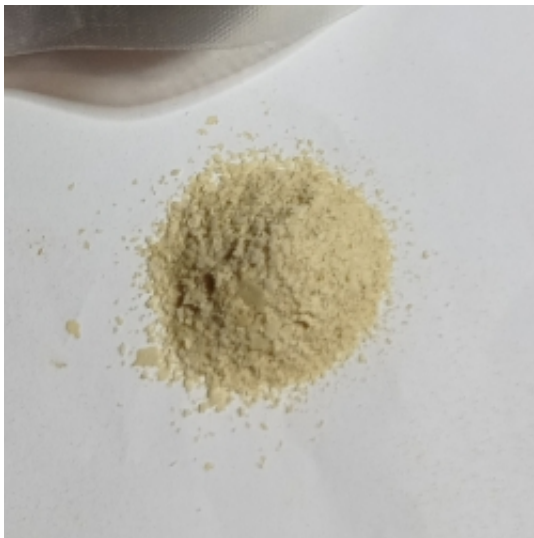


Link do produktu: <https://rafex.eu/platki-drozdzowe-nieaktywne-naturalnie-wzmacniaja-smak-100-g-p-15919.html>



Płatki Drożdżowe Nieaktywne Naturalnie Wzmacniają Smak 100 G

Cena	7,43 zł
Numer katalogowy	05906681921823
Kod EAN	05906681921823
Producent	Rafex

Opis produktu

Charakterystyka:

Płatki drożdżowe nieaktywne to nietypowe produkty, których próżno szukać w zwyczajnych sklepach. Jest to dodatek, którego nie można stosować do wypieków, gdyż nie pełni funkcji drożdży piekarskich. Są one nieinwazyjne, delikatne, a służą do naturalnego wzmocnienia smaku potraw. Nie zawierają żadnych sztucznych dodatków, nie potrzebują też wzmacniaczy smaku czy konserwantów. Suszone i pakowane do paczek po 100 g nadają się doskonale do kuchni wegetarian.

Zastosowanie:

Jako dodatek wzmacniający smak potraw oraz jako zagęszczacz, m.in. w zupach krem.

Przepis na pizzę z płatkami drożdżowymi:

Ciasto zagnieść z dodatkiem drożdży piekarniczych oraz płatków z drożdży nieaktywnych i odstawić w ciepłe miejsce. Do sosu użyć koncentratu pomidorowego, oliwy z oliwek z dodatkiem czosnku oraz cukru. Doprawić do smaku bazylią. Ciasto po urośnięciu podzielić na mniejsze kawałki, rozwałkować i nanieść sos oraz dodatki. Piec około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 200 – 215 stopni.

Ciekawostki:

Nie powinno się mylić płatków drożdżowych z drożdżami piekarniczymi ani tzw. suchymi drożdżami instant. Dwie ostatnie formy to aktywne drożdże, które rosną i nadają ciastu pulchności oraz zwiększają jego objętość. Płatki drożdżowe są nieaktywne, a więc można je jeść bez obaw.

Makroskładniki

- Wartość energetyczna: ok. 330 - 350 kcal
- Białko: ok. 45 - 50 g (jest to białko pełnowartościowe, zawierające wszystkie aminokwasy egzogenne)
- Błonnik: ok. 20 - 25 g
- Węglowodany: ok. 20 - 30 g (w tym cukry: poniżej 1 g)
- Tłuszcze: ok. 4 - 5 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone: ok. 1 g)
- Sól: ok. 0,1 - 0,2 g (niska zawartość sodu)

Skład nieaktywnych płatków drożdżowych to w 100% suszone, nieaktywne drożdże z gatunku *Saccharomyces cerevisiae*, często wyhodowane na podłożu z melasy (buraczanej lub trzcinowej) albo glukozy roślinnej, a następnie poddane obróbce termicznej (inaktywacji), przez co tracą zdolność fermentacji