

Link do produktu: <https://rafex.eu/zakwas-chlebowy-zytni-z-drozdami-i-slodem-23g-p-203417.html>



Zakwas Chlebowy Żytni Z Drożdżami I Słodem - 23g

Cena	7,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX003230
Kod EAN	5908277713706
Producent	Browin

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 chrupiącą 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. Produkt naturalny — ulega zmianom. 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 naczyń. 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. 200°C. 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 słodu jęczmiennego), aktywne suszone drożdże (34,8%) (drożdże *S. cerevisiae*, emulgator: monostearnian sorbitolu). Produkt naturalny, ulega zmianom. Informacje o alergenach: zawiera gluten. Przechowywać w suchym, chłodnym, zacienionym miejscu.