

## Świeże pieczywo - wskazówki



# Opis wskazówki

Jak utrzymać trwałość?

Zachowanie odpowiedniej świeżości pieczywa to specjalność wszystkich babci i mam. I okazuje się, że już nasze babcie, a nawet prababcie znały najlepsze sposoby na to, by jak najdłużej cieszyć się świeżym pieczywem, a także by nie marnował się nawet jeden okruszek! O ile pieczywo kupowane w sklepach zawiera często dodatki zapewniające relatywnie długie terminy przydatności do spożycia - i tym samym wydłużoną świeżość, to pieczywo tradycyjne, szczególnie to przygotowywane samodzielnie w domu, wymaga odpowiedniego traktowania. Chleb lubi świeże powietrze Dlatego podstawową zasadą jest przechowywanie pieczywa w pojemnikach zapewniających dostęp powietrza i łatwe odprowadzanie wilgoci. Równie dobrze sprawdzi się do tego celu lniana ściereczka, w którą możesz owinąć bochenek chleba. Najlepszym sposobem na przechowywanie pieczywa są jednak znane od pokoleń chlebaka. Kawałek jabłka Pieczywo wolniej wysycha i czerstwieje, jeżeli przechowuje się je w towarzystwie połówki jabłka. Dzieje się tak dlatego, że jabłko przez nawet 30 godzin oddaje wilgoć i spowalnia wysychanie chleba przechowywanego w chlebaku. Zamrażanie pieczywa Bardzo skutecznym sposobem na przedłużenie trwałości i przechowywanie chleba jest jego mrożenie. Wystarczy, że świeży chleb zapakujesz w foliową lub papierową torebkę i zamrozi, a będzie mógł poczekać na ciebie nawet do 3 miesięcy! Po wyjęciu z zamrażalnika chleb po prostu odstaw na ok. 12 godzin w miejsce ze swobodnym dostępem powietrza, w temperaturze pokojowej (nie wolno go trzymać np. w worku w czasie rozmrażania!). Po rozmrożeniu będzie trudno go odróżnić od pieczywa świeżego. Najlepsze efekty uzyskasz zamrażając pieczywo w temperaturze niższej niż 15 stopni Celsjusza. Umiar Sprawdzonym sposobem na zachowanie świeżości pieczywa jest również umiar pod względem ilości kupowanego na co dzień chleba. W zależności o typu, chleb może zachowywać świeżość od jednego do nawet dziesięciu dni, dlatego pamiętaj o tym, że najlepiej kupować tyle pieczywa, ile faktycznie jesteś w stanie zużyć.