

Jak zapobiec wysychaniu ciast podczas pieczenia?



Opis wskazówki

Pomoże Ci niezawodny system PerfectBake!

Niepowodzeń związanych z pieczeniem ciasta może być kilka. Przypalone, niewyrośnięte, opadnięte lub przesłodzone ciasto. Czy któreś z nich przytrafiło się Tobie? A może próbujesz zapobiegać wysychaniu ciasta podczas pieczenia? Dobra wiadomość – jest na to sposób. Innowacyjny system sensorów PerfectBake w piekarniku marki Bosch dba o doskonały dobór temperatury, sposobu grzania i utrzymanie odpowiedniego poziomu wilgotności w piekarniku. Dzięki temu wszystkie upieczone przez Ciebie ciasta będą doskonale wypieczone i wilgotne w środku. To perfekcyjne połączenie chrupkości i soczystości

[photo id="285"]