

Jak odświeżyć pieczywo?



Opis wskazówki

Świeże, jeszcze ciepłe pieczywo to zdecydowanie coś co lubimy najbardziej. Kromka takiego chleba ma niezwykły smak. Często okazuje się, że po kilku dniach pieczywo traci świeżość i już nam nie smakuje. Co zrobić, aby bochenek nie wylądował w koszu?

Oto kilka sprawdzonych sposobów na odświeżenie starego chleba:

Chleb lubi świeże powietrze. Dlatego podstawową zasadą jest przechowywanie pieczywa w pojemnikach zapewniających dostęp powietrza i łatwe odprowadzanie wilgoci. Niezastąpione są chlebaki (najlepiej te drewniane). Równie dobrze sprawdzi się do tego celu lniana ściereczka, w którą możesz owinąć bochenek chleba.

Pieczywo, które utraciło świeżość należy umieścić w piekarniku nagrzanym do 150 stopni. Kromkę zawiń w kawałek folii aluminiowej i piecz ok. 10-15 minut. Wyjmij, po przestudzeniu chleb jest gotowy do jedzenia.

Innym podobnym sposobem jest wykorzystanie kuchenki mikrofalowej. Wystarczy owinąć kawałek chleba zwilżonym ręcznikiem papierowym i włożyć do kuchenki na 15 sekund.

Doskonałą metodą odświeżenia pieczywa jest wykorzystanie jabłek lub łodyg selera naciowego. Pieczywo włóż do pojemnika, np. chlebaka wraz z kawałkami obranego jabłka lub dwoma łodygami selera naciowego. Taki pojemnik włóż na noc do lodówki, a następnego dnia chleb będzie odświeżony.