

Aby ciasto drożdżowe szybko wyrosło, mimo chłodu w domu



# Opis wskazówki

Co zrobić, aby ciasto drożdżowe, mimo chłodu w domu, zawsze dobrze wyrosło? Nie masz czasu czekać, aby drożdże urosły?

Przygotowując ciasto drożdżowe zawsze w pewnym momencie dochodzimy do polecenia: Ciasto odstaw, w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia. Co zrobić, jeśli w domu mamy troszkę za chłodno dla drożdży, a nie chcemy czekać na ich wyrośnięcie zbyt długo? Nagrzewamy piekarnik do temperatury 45 stopni i gdy urządzenie zasygnalizuje osiągnięcie tej temperatury, od razu go wyłączamy. Aby mieć pewność, że wewnątrz piekarnika nie rozgrzało się za bardzo i temperatura urządzenia nie podniesie się samoczynnie, dotykamy ręką wnętrza piekarnika, jeśli jest przyjemnie ciepłe, ale nie gorące, to oznacza, że w naszym domu mamy ciepłe miejsce dla ciasta drożdżowego. Dla całego cyklu rośnięcia ciasta drożdżowego piekarnik nagrzewamy tylko raz. Czas przygotowania chleba ze zdjęcia to 80 minut, z czego 20 minut to wyrastanie zaczynu, 60 minut to wyrastanie uformowanego chleba.