

Rodzaje pieczywa



Opis wskazówki

Chleb, bułka, rogalik, bagietka, maca... Rodzaje pieczywa w pigułce.

Główny podział pieczywa, to ten ze względu na rodzaj mąki, której użyto do jego wypieku. I tak, możemy wyróżnić: - pieczywo żytnie - Jak sama nazwa mówi, do tego pieczywa użyto mąki żytniej ciemnej lub jasnej. Pieczywo żytnie jest ciężkie, nieco „ubite” i na pewno nie tak pulchne, jak pszenne. Najczęściej są to chleby sporządzone na zakwasie, które są najlepsze do spożycia ok. doby po wypieczeniu. - pieczywo pszenne - Do jego wypieku, używa się mąki pszennej, a ilość produktów, które można z niej uzyskać, jest ogromna. To właśnie wszystkie puszyste bułeczki, rogaliki, bagietki, chleby, a także wyroby słodkie, np. croissanty, bułki maślane czy chałki. Nie możemy zapomnieć o bułkach wrocławskich, poznańskich czy chlebach tostowych. Takie wypieki najlepiej spożywać od razu po upieczeniu, gdyż stosunkowo szybko tracą swoją świeżość. - pieczywo orkiszowe - Orkisz jest niezwykle wartościowy i bogaty w składniki odżywcze, a wypieki z jego użyciem mają delikatny, orzechowy smak. Pyszne bułki oraz chleb to najczęściej spotykane wyroby orkiszowe. - pieczywo mieszane - Pieczywa mieszane powstają z połączenia w różnych proporcjach mąk pszennej lub orkiszowej i żytniej. Najczęściej są to chleby i bułki. Pieczywo na świecie Pieczywo na całym świecie jest jednym z najczęściej wybieranych produktów i wiąże się z historią danej części globu, a także jego kulturą. Podróżując po świecie, warto spróbować lokalnych produktów, zwłaszcza świeżutkich i pachnących chlebków czy bułek. Jeśli jednak zostajecie w domu, nie ma się czym martwić, gdyż z łatwością możecie wykonać tradycyjne pieczywo z różnych stron świata w zaciszu własnej kuchni. W Indiach najpopularniejszy jest chlebek Naan, pieczony na blacie pieca i w kształcie dużej kropli. Z kolei tradycyjnym pieczywem żydowskim niewątpliwie jest Maca, powstała z mąki pszennej oraz wody. W Meksyku zdecydowanie panuje tortilla, a we Francji - bagietki. Tuż za naszą zachodnią granicą, najpopularniejszym chlebem jest żytni i bardzo ciemny Pumperniel, z kolei nieco dalej, bo we Włoszech, uwielbiana jest tradycyjna i puszysta Ciabatta. Pita, czyli okrągły i idealny do przekrojenia mały chlebek, to przysmak Bliskiego Wschodu, który, podobnie jak pozostałe rodzaje pieczywa, zawładnął również sercami miłośników wypieków.