

Idealne ciasto drożdżowe



Opis wskazówki

Ciasto drożdżowe wyjdzie puszyste, porowate, tylko w tedy jeśli będzie dobrze napowietrzone, więc jaja całe, lub same żółtka zależy od przepisu, zawsze ubijamy na puszystą masę, potem łączymy z wyrośniętym zaczynem.

Choć i tak potem ciasto wyrabiamy ręcznie, to jednak takie napowietrzone jest po wyrośnięciu lekkie, puszyste, delikatne i nie ważne czy to będzie ciasto, drożdżówka czy bułeczka maślana, zawsze będzie udana.