

Domowy chleb - błędy



Opis wskazówki

Czyli dlaczego mój chleb się nie udał?

Oto kilka problemów, z jakimi borykają się domowi piekarze oraz moje sugestie jak sobie z nimi poradzić: 1. Pękająca w niekontrolowany sposób dolna skórka - Ta przykra niespodzianka spowodowana jest zwykle zbyt krótkim wyrastaniem końcowym chleba i zbyt szybkim rozpoczęciem pieczenia. 2. Odwarstwiająca się górna skórka - Bardzo utrudnia krojenie, a zwykle jest wynikiem zbyt szybkiego pośpiechu i za szybkiego wyrastania ciasta (np. w za ciepłym piekarniku). Pieczenie chleba wymaga cierpliwości i nie ma drogi na skróty, jeżeli chodzi o czas wyrastania ciasta. 3. Chleb mocno popękał w trakcie pieczenia - Zbyt krótkie wyrastanie ciasta lub pieczenie w zbyt wysokiej temperaturze. Często pomaga nacięcie bochenka przed pieczeniem wzdłuż górnej powierzchni przy pomocy żyletki. 4. Gruba skórka i suchy miąższ - Przyczyną takiego stanu wypieku może być zbyt krótkie wyrastanie ciasta, zbyt wysoka temperatura pieczenia lub złej jakości składniki. 5. Chleb w trakcie pieczenia zamienił się w płaski placek - Zwykle jest to spowodowane zbyt dużą wilgotnością ciasta użytego do uformowania bochenka. 6. Skórka upieczonego chleba jest jasna i nieprzyrumieniona - Najprawdopodobniej chleb piekł się w zbyt niskiej temperaturze. 7. Skórka upieczonego chleba nie jest chrupiąca - Jest wiele sposobów na uzyskanie chrupiącej skórki, jednak najpewniejszą metodą będzie utrzymanie odpowiedniej wilgotności we wnętrzu piekarnika w trakcie pieczenia. Wystarczy, że na jego dno wstawisz tackę z lodem lub bardzo zimną wodą, albo w trakcie pieczenia będziesz co kilkanaście minut lekko spryskiwać ścianki piekarnika zimną wodą. 8. Kwaśny smak chleba - Są dwie podstawowe przyczyny takiego problemu: do ciasta zostało dodane zbyt dużo drożdży lub ciasto zbyt długo wyrastało. Wyrośnięty i lekko popękany chleb to kulinarne marzenie niejednego z nas. Zamiast szukać ciepłego miejsca na odstawienie ciasta do wyrośnięcia, użyj szuflady grzewczej Bosch BIC630NB1, która dzięki aż czterem poziomom temperatury, zapewni mu idealne warunki. Ogrzewanie ciasta za pomocą płyty ze szkła hartowanego odbywa się w niezwykle komfortowych i bezpiecznych warunkach, gwarantujących wspaniały smak i wysoką jakość pieczywa.