

Pieczenie ciast



Opis wskazówki

Jak w prosty sposób urozmaicić swoje wypieki.

Aby oczarować słodkościami, nie trzeba znać wielu przepisów. Wystarczy dobrze opanowana jedna receptura na ciasto kruche, jedna na drożdżowe i jedna na babkę proszkową. Oprócz nich potrzebna jest odrobina fantazji i zmysłu by żonglować dodatkami do ciast czy lekko modyfikować przepis podstawowy. Np. z ciasta kruchego można zrobić tarty, spody innych ciast, babeczki wypełnione smakowitym kremem lub kruche ciasteczka. Możemy zmniejszyć ilość cukru lub mąkę zastąpić mielonymi orzechami albo migdałami. Na smak wypieku ma wpływ kształt i wielkość formy, w której pieczemy. Z babkowego ciasta możemy upiec klasyczną babkę w okrągłej formie, korytku, małe muffinki, wykorzystać większą blaszkę i ciasto posypać owocami. Wtedy mamy pyszny owocowy placek. Z ciasta drożdżowego możemy wyczarować chleb, bułki, rogalce i inne plecionki. Charakter ciasta zmieniamy zastępując mleko wodą, maślaną, kefirem, dodajemy więcej lub mniej tłuszczu, cukru, innych dodatków, np. maku, sezamu, orzechów. Takie postępowanie urozmaici nasze wypieki. Większym wtajemniczeniem jest poznawanie przepisów klasycznych swojej ulubionej kuchni. W tych przypadkach najlepiej przestrzegać zasad podawanych przez mistrzów.