

Drożdże



Opis wskazówki

Jak zrobić idealny rozczyń z drożdży?

Zobaczcie sami jak zrobić idealny rozczyń z drożdży i przygotujcie wypieki, które zrobią furorę na stole! Perfekcyjne ciasto drożdżowe jest kulinarnym celem niejednego z nas. Koniecznie miękkie, nie za suche i rozpływające się w ustach. Jeśli więc macie ochotę na pyszny placek drożdżowy, albo pizzę, zacznijcie od przygotowania rozczyń z drożdży. Jak go zrobić i na co zwrócić uwagę? Świeże, suszone czy instant? Obecnie możemy wybierać spośród trzech rodzajów drożdży. Najszybszym rozwiązaniem są drożdże instant, występujące w postaci granulek. Nie wymagają one zrobienia rozczyń i wystarczy, że wymieszacie je z mąką oraz innymi suchymi składnikami. Można je z powodzeniem wykorzystać przy ciastach lekkich, z niewielką ilością tłuszczu. Jeśli zdecydujecie się na wybór drożdży suszonych, przechowujcie je w szczelnych pojemnikach w chłodnym miejscu. Należy je zaktywizować, a więc przygotować rozczyń, którego wszystkie składniki koniecznie muszą być ciepłe. Niesłabnącą popularnością w kuchni, zwłaszcza w przypadku ciast z dużą ilością jajek, bakalii i masła, wciąż cieszą się drożdże świeże. Sporządzenie rozczyń jest niezwykle ważne w całym procesie przygotowania ciasta drożdżowego, dlatego warto zwrócić uwagę na kilka istotnych kwestii. Przede wszystkim na świeżość drożdży, która w tym wypadku jest gwarancją udanego wypieku. Pamiętajcie również o tym, że przed ich użyciem, powinny osiągnąć temperaturę pokojową. Jak zrobić rozczyń idealny z drożdży świeżych? Pokruszcie drożdże do miseczki, a następnie wsypcie do nich odrobinę cukru. Na 25g drożdży potrzebne będą 2 łyżeczki cukru. Zamiast cukru, możecie użyć miodu, który pomaga rosnać drożdżom w siłę i ciasto lepiej wyrasta. Następny krok, to zalanie drożdży mlekiem lub wodą w ilości 100-150 ml na 25g drożdży. Bardzo ważna jest jego temperatura – nie może być ani za zimne, ani za gorące. Jeśli zdecydujecie się na dodanie wody do drożdży, idealną temperaturą do ich rozpuszczenia, będzie 36 stopni Celsjusza. Dzięki temu, ciasto będzie delikatniejsze. Po dokładnym wymieszaniu drożdży z płynem, dodajcie 2 łyżki mąki i ponownie wymieszajcie. Następny krok, to przykrycie naczynia ściereczką i odstawienie rozczyń w ciepłe miejsce na czas 25- 40 minut. Po wyrośnięciu, pamiętajcie o tym, aby od ilości składników potrzebnych do wykonania ciasta, odjąć te, których użyliście do wyrobienia rozczyń.