

Szybsze ciasto drożdżowe



Opis wskazówki

gdy chcemy przyspieszyć wyrastanie drożdżowego ciasta wystarczy je włożyć do miski, przykryć pokrywką i wstawić do naczynia z gorącą wodą

Wyrastanie drożdżowego ciasta to jak wyczekiwanie św mikołaja przez dzieci trwa strasznie długo...Możemy jednak trochę zaoszczędzić czasu. Wystarczy zagnieść ciasto, włożyć do miski i nakryć pokrywką. Miskę zaś wkładamy do naczynia z gorącą wodą. Ciasto będzie miało tak ciepło że będzie rosło znacznie szybciej a my będziemy mogli delektować się naszym drożdżowym znacznie szybciej