

Co zrobić by



# Opis wskazówki

By ciasto drożdżowe szybciej "urozło" trzeba wstawić je do włączonego piekarnika na zero stopni Celsjusza, po ok. 10-15 minutach wyjmujemy z piekarnika. To działa! :)

Gdy chcemy by "surowe" ciasto drożdżowe np. na chleb szybciej "urozło" wystarczy wstawić je do włączonego piekarnika na zero stopni Celsjusza na około 10-15 minut. Po tym czasie wyjmujemy z piekarnika. Drożdże w cieście podwoiły objętość. Dalej robic jak w wybranym przepisie. :) To naprawdę działa POLECAM! :) ROBIĘ tak zawsze gdy piekę coś na drożdżach :)