

Pieczesz chleb w domu?



# Opis wskazówki

Chcesz aby chleb się nie kruszył, a skórka ściśle do niego przylegała?

Najczęstszym problemem podczas domowego wypieku chleba jest skórka, która nieapetycznie "odchodzi" od chleba, dzieje się tak gdy ciasto zbyt krótko rosło albo gdy piekarnik był zbyt mocno rozgrzany! Aby chleb nie kruszył się podczas krojenia należy w trakcie pieczenia kilka razy posmarować go mokrym pędzelkiem.