

Zakalec – jak go uniknąć?



Opis wskazówki

Dobre praktyki, dzięki którym unikniesz zakalca.

Kto z nas się z nim nie zetknął? Przytrafia nawet najbardziej doświadczonym kucharzom i kucharkom. I choć niektórzy uwielbiają ciasta z zakalcem, dla wielu jest on oznaką kulinarnego porażki. Jednak aby go uniknąć wystarczy przestrzegać kilku zasad.

Wszystkie składniki wyjmij 1-2 godziny przed pieczeniem

Chyba, że przepis mówi inaczej. Wszystkie składniki, które zazwyczaj trzymamy w lodówce należy wyjąć 1-2 godziny przed rozpoczęciem pieczenia. Składniki w jednakowej temperaturze będą jednakowo się piekły.

Przesiej wszystkie suche składniki

Dzięki temu nie tylko pozbywamy się możliwych zanieczyszczeń, ale także włączamy w nie więcej powietrza. Dodatkowo ciasto będzie lżejsze i unikniemy grudek. Zasada ta dotyczy każdego rodzaju mąki, ale także zmielonych orzechów, cukru pudru czy kakao. Mąkę najlepiej przesiać razem z proszkiem do pieczenia.

Mieszaj tylko w jednym kierunku

Niektórzy mogą uznać, że to zabobon, ale zasada ta ma bardziej przyziemne uzasadnienie. W mące znajduje się gluten, zbudowany z włókien. Gdy mieszamy ciasto w różne strony rozrywamy owe włókna, w wyniku czego z ciasta uciekają pęcherzyki powietrza.

Składniki mieszaj tylko do ich połączenia

Z wyjątkiem ciasta drożdżowego, wypieki nie lubią zbyt długiego mieszania. Kończymy je, gdy tylko składniki połączą się ze sobą. Zbyt długie mieszanie spowoduje, że nasze ciasto za mocno się napowietrzy, a po upieczeniu oklapnie.

Nie otwieraj piekarnika podczas pieczenia

Otwieramy go chwilę przed upływem określonego w przepisie czasu, by patyczkiem sprawdzić czy ciasto jest już gotowe. Jeśli będzie suchy to znak, że ciasto się upiekło. Choć z wierzchu może ono wyglądać na gotowe, to jeśli w środku prawdopodobnie będzie niedopieczony. A to gwarancja zakalca. Lepiej przetrzymać ciasto chwilę dłużej w piekarniku, niż wyjąć jeszcze surowe.

Dokładnie odmierz składniki

Zbyt dużo cukru, wody czy tłuszczu może znacznie zaburzyć proporcje i doprowadzić do powstania zakalca.