

Rodzaje drożdży piekarskich



Opis wskazówki

Które drożdże najlepiej pasują do poszczególnych rodzajów wypieków?

Drożdże – grzyby, które czynią nasze ciastko smakowicie pulchnym. Bez nich nie byłoby wspaniałych wypieków. Jak jednak spośród różnych rodzajów, wybrać te najlepsze?

Świeże drożdże

Będą wymagały najwięcej pracy ale i efekt zadowoli nawet tych najbardziej wymagających. Zapewnią lepszy zapach niż ich suszone odmiany. Jednak aby odpowiednio spulchniły nasze ciasto, niezbędne jest przygotowanie specjalnego rozczywnu. Mają jasnobieżową barwę i dość zbitą konsystencją. Najważniejsze jest sprawdzenie czy rzeczywiście są świeże. Najprostszym sposobem jest dodanie do nich ciepłej wody lub mleka i posypanie odrobiną cukru. Jeśli w przeciągu kilki minut zaczną się pieniać, to znak że rzeczywiście są świeże.

Drożdże instant

Nie wymagają rozczywnu, wystarczy wymieszać je z suchymi składnikami podanymi w przepisie. Dopiero wtedy dolewa się do nich wodę lub mleko. Kluczowa jest tutaj temperatura płynu, która powinna wynosić ok 45 stopni. To właśnie niewłaściwa temperatura (za wysoka lub za niska) odpowiada za nieudane wypieki.

Drożdże suszone

Są mniej skoncentrowane niż instant. Występują w postaci granulek. Przed użyciem wymagają uaktywnienia przez dodanie ciepłej wody i odstawienie na jakiś czas. Gdy rozczywn będzie gotowy, na jego powierzchni pojawią się bąbelki.

Drożdże świeże lepiej sprawdzają się przy przygotowywaniu cięższych ciast, które zawierają dużo jajek, masła czy bakalii. W przypadku ciast lekkich, w których zawartość cukru nie przekracza 5% lepiej sprawdzają się drożdże instant.