

Zaczyn i ciasto drożdżowe szybko rosnące



# Opis wskazówki

Zaczyn na ciasto drożdżowe.

Naczynie z zaczynem drożdżowym na ciasto lub gotowe ciasto umieszczam nad rondlem z bardzo ciepłą wodą tak, by naczynie nie dotykało dnem powierzchni wody. Pod wpływem pary wodnej i ciepła drożdże w zaczynie i w cieście rosną znacznie szybciej.