

Link do produktu: <https://bio-sklep24.pl/zakwas-chlebowy-zytni-liofilizowany-bio-35-g-dary-natury-p-28341.html>



ZAKWAS CHLEBOWY ŻYTNIA LIOFILIZOWANY BIO 35 g - DARY NATURY

Cena	7,05 zł
Numer katalogowy	5904538032494
Kod producenta	5904538032494
Kod EAN	5904538032494
Producent	HORECA - surowce (nr w nazwach =

Opis produktu

SKŁADNIKI

zakwas chlebowy ŻYTNIA liofilizowany* (mąka ŻYTANIA*, woda). (* certyfikowany składnik ekologiczny)

OPIS

Zakwas chlebowy liofilizowany. Bez dodatku drożdży.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie zakwasu:

1. Wybudzanie zakwasu: zawartość saszetki wsypać do szklanego słoika i dolać 35 ml ciepłej wody (40 °C). Wymieszać drewnianą łyżką, nakryć gazą lub papierowym ręcznikiem i odstawić do momentu połączenia składników w jednolitą, gładką masę (ok. 60 min).
 2. Dokarmienie zakwasu: do litrowego, szklanego słoika wsypać 200 g mąki, dolać 200 ml ciepłej wody (40 °C), a następnie dodać wybudzony zakwas. Wszystkie składniki wymieszać, nakryć gazą lub papierowym ręcznikiem i odstawić w ciepłe miejsce na 12-20 godzin (w zależności od rodzaju mąki i temperatury otoczenia).
- W momencie zwiększenia objętości i pojawienia się pęcherzyków powierza, zakwas jest gotowy do użycia. Porcja przeznaczona do przygotowania około 3 bochenków chleba.

UWAGA

Jeśli używamy mniejszej ilości zakwasu a kolejny wypiek planujemy następnego dnia, zakwas powinniśmy przechowywać w ciepłym miejscu i dokarmiać go co 24 godziny. Zakwas dokarmiamy analogicznie, dodając do słoika 35 g mąki i 35 g letniej wody, następnie łącząc składniki drewnianą łyżką lub patyczkiem.

Jeśli planujemy piec chleb okazjonalnie, zakwas przechowujemy w lodówce, pamiętając o tym, by tylko przykryć go zakrętką, a nie zakręcać słoika. Tak przechowywany zakwas nie wymaga codziennego dokarmiania, wystarczy by był karmiony raz w tygodniu. Aby dokarmić zakwas przechowywany w lodówce, należy wcześniej wyciągnąć go z lodówki na ok. 2-3 godziny, następnie dokarmić, wymieszać i znów odstawić w ciepłe miejsce na 10-12 godzin.

Przygotowanie chleba:

1. Mąkę (1,8 kg) wsypujemy do misy, mieszamy z solą. Dodajemy aktywny zakwas, wlewamy 1,5 l letniej wody i krótko wyrabiamy ciasto do połączenia składników.
2. Formę keksówkę wykładamy papierem do pieczenia, ciasto przekładamy do środka. Zwilżamy dłoń wodą i wyrównujemy wierzch. Przykrywamy ściereczką i zostawiamy na 4-5 godzin w ciepłym miejscu, bez przeciągów.
3. Piekarnik rozgrzewamy do 210 °C. Wierzch wyrośniętego ciasta skrapiamy wodą i wkładamy formę do piekarnika. Pieczemy ok. 40 minut.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100 g

Wartość energetyczna: 1558 kJ/368 kcal

Tłuszcz: 1,7 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,3 g

Węglowodany: 83 g

w tym cukry: 1,1 g

Błonnik: 8,3 g

Białko: 9,0 g

Sól: 2,1 g

ZAŁECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

WEGAŃSKI: **WEGAŃSKI**

Certyfikat bio: **CERTYFIKAT BIO**

WEGETARIAŃSKI: **WEGETARIAŃSKI**