



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Proszek do pieczenia, cena za 50 g

Kod EAN: 621

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

2,90 PLN

Opis produktu

Proszek do pieczenia - niezbędny w każdej kuchni!

Proszek do pieczenia został rozpowszechniony przez Augusta Oetkera, którego nazwisko znane jest głównie dlatego, że jest on założycielem popularnej marki. To on wpadł na pomysł spopularyzowania tego dodatku do ciast i sprawił, że składnik ten zaczęto produkować na skalę przemysłową. Stało się tak głównie dlatego, że tworzył małe opakowania produktu, które stanowiły odpowiednią ilość do upieczenia ciasta.

Proszek do pieczenia to tak naprawdę mieszanina składników, która sprawia, że wypieki rosną w piekarniku do rozmiarów, które satysfakcjonują każdego amatora pieczenia. Jego dodatek sprawi, że chleb będzie pulchny i chrupiący, a ciasta wyrosną równo i błyskawicznie. Chociaż znany jest na świecie dopiero 120 lat, to zdążył zrewolucjonizować rynek spożywczy na tyle, że nie wyobrażamy sobie pieczenia bez niego.

W jaki sposób działa proszek do pieczenia?

Zawiera on dużą dawkę substancji, których właściwości (wraz z odpowiednimi reakcjami chemicznymi) sprawiają, że wypieki mogą pulchnieć.

W skład proszku do pieczenia wchodzi:

- substancja zasadowa, którą bardzo często jest soda oczyszczona
- substancja kwasowa, która sprawia, że wypiek nie staje się zbyt gorzki
- antyzbrylacz, który wpływa na dłuższy termin przydatności produktu, a którym najczęściej jest mąka ziemniaczana, mąka pszenna lub skrobia kukurydziana

Zastosowanie, czyli gdzie można dodawać proszek do pieczenia?

Poza oczywistym zastosowaniem, czyli dodawaniem go do ciast, często można spotkać przepisy, w których poleca się dodanie szczypty do masy na naleśniki lub smażone placki z owocami. Sprawi to, że będą one pulchniejsze i bardziej delikatne. Zawsze kiedy nie chcesz lub nie możesz zastosować drożdży wybierz proszek do pieczenia, a na pewno zawojujesz serca domowników.

Używanie proszku do pieczenia

Jak sama nazwa wskazuje, proszek ten należy dodać przed pieczeniem. Nie można go spożywać na surowo, ponieważ wiąże się to z przykrymi konsekwencjami zdrowotnymi. Zawartość torebki (30g) jest zwykle przeznaczona do wypieku ciasta z 1kg mąki. Jeżeli piecze się coś z użyciem 0,5kg mąki, należy użyć około 6 płaskich łyżeczek proszku.

Informacje dodatkowe

Wartość odżywcza	w 100g
Wartość energetyczna	399kJ/95kcal
Tłuszcz	0,7g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,1g
Węglowodany	17g
w tym cukry	0,1g
Błonnik	2,9g
Białko	3,6g
Sól	43,5g.

Opis towaru	Obowiązkowy produkt w kuchni każdej gospodyni domowej. Niezbędny składnik wypieków dzięki któremu stają się one pulchne, a zarazem delikatne. Z naszym proszkiem do pieczenia Twoje ciasta wyrosną szybko i równo do pożądaných rozmiarów.
Składniki	substancje spulchniające: difosforany, węglany sodu, mąka pszenna (zawiera gluten).
Zastosowanie	do ciast i wypieków
Smak	neutralny
Kształt	proszek

* Warto pamiętać, że tylko zdrowy tryb życia i zrównoważony sposób odżywiania zapewniają prawidłowe funkcjonowanie organizmu.

* Produkt może zawierać: **zboża** zawierające **gluten**, **seler**, **gorczycę**, **nasiona sezamu**, **orzeszki ziemne** oraz **orzechy**.

* Produkt należy przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

* UWAGA - zdjęcie / wizualizacja produktu może odbiegać od aktualnego wyglądu.