

# **Porady - ciasta**

Dodany przez patryshia

**Jeżeli podczas przyrządzania ciasto okaże się za gęste, można dodać mleka.**

**W trakcie zagniatania ciasta na stolnicy wyrobi się ono prędzej, gdy je będziemy ugniatać palcami, zawijać od czasu do czasu od brzegów do środka.**

**Podczas przygotowania ciasta drożdżowego należy je zostawić na okres około godziny w temperaturze 22-25 st. C w miejscu bez przeciągów, w celu wyrośnięcia.**

**Podczas pieczenia ciast drożdżowych nie należy ich przesuwac ani nimi wstrząsać, bowiem łatwo opadają i tworzy się z nich zakalec.**

**Należy pamiętać, że w przypadku sporządzania ciasta drożdżowego dodatek tłuszczu i cukru w ilości 10 proc. w stosunku do ilości mąki wpływa dodatnio nie tylko na fizyczne jego właściwości, ale również przyspiesza rozwój drożdży w czasie fermentacji.**

**Jeżeli ciasto drożdżowe dostatecznie już nam wyrosło, a nie możemy go piec natychmiast /np. zajęty jeszcze piekarnik innym ciastem/ przykrywamy je zwilżonym papierem pergaminowym.**

**Podczas pieczenia należy unikać otwierania piekarnika, zwłaszcza na początku, aby ciasto nie opadło.**

**Kwaśnego mleka nie należy używać do rozrabiania drożdży ani do tych ciast, do których musi być dodany płyn ogrzany.**

**Pamiętaj, że szczypta soli w niektórych potrawach słodkich, jak np. ciasto drożdżowe lub sernik, wybitnie podnosi ich smak.**

**Aby pączki nie wchłaniały nadmiernie tłuszczu, w czasie ich smażenia należy dodać do ciasta półtorej łyżki spirytusu na kilogram mąki.**

**Ciasta na proszku należy początkowo piec /ok. 30 min/ w piekarniku słabo ogrzanym, a potem - silniej, gdyż ciasto takie wyrasta dopiero w piekarniku.**

**Przy pieczeniu ciast kruchych i francuskich nie natłuszcza się w ogóle form, wystarczy je lekko oprószyć mąką.**