

Dávkovanie cukru

Dávkovanie cukru pri pečení sa pohybuje od 0 do 30 % na hmotnosť múky. Bežné pečivo máva 0 až 5 % cukru, jemné pečivo 5 až 15 % a nekysnuté druhy pečiva aj 20 %, 30 % a viac. Množstvo cukru do 10 % na hmotnosť múky podporuje kysnutie a nad 10 % ho zase výrazne spomaľuje a vtedy sa množstvo použitého droždia musí zvýšiť. Cukor tiež veľmi dobre farbí cesto. Čím vyššia teplota, tým sa rýchlejšie zafarbuje. □

VEDELI STE?

