

Použitie tuku

Použitie tuku (margarín, maslo alebo olej) pri pečení má viacero pozitívnych účinkov:
výrazne predlžuje trvanlivosť pečiva,
zvyšuje pružnosť a pevnosť cesta,
nad 4,3% tuku na množstvo múky zvyšuje objem po upečení až o štvrtinu,
prispieva k rovnomernej pórovitosti striedky,
s cestom sa lepšie pracuje,
zlepšuje chuť aj vôňu pečiva.

VEDELI STE?

