

Ψωμί που ξεράθηκε; Μάθε ένα απλό τιπ για να το κάνεις...ολόφρεσκο!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ξέχασες να πας στο φούρνο; Δες πως θα μαλακώσεις το προχθεσινό, ξεραμένο ψωμί...

Αν μένεις μόνη σου, μια φρατζόλα ψωμί σου φτάνει και σου περισσεύει! Το κακό με αυτό, είναι ότι τις περισσότερες φορές καταλήγεις να πετάξεις το χθεσινό ή προχθεσινό ψωμί αφού έχει ξεραθεί και σκληρύνει...

Δεν υπάρχει κανένας λόγος να πετάξεις το ψωμί, ούτε να πηγαίνεις κάθε μέρα στο φούρνο! **Με ένα απλό τιπ το ξεραμένο τρόφιμο γίνεται ξανά... φρέσκο!**

Το μόνο που έχεις να κάνεις είναι **να τυλίξεις το ψωμί σε μια υγρή πετσέτα και να το βάλεις στο φούρνο, στους 120 βαθμούς κελσίου για περίπου 10 λεπτά.**

Με την παραπάνω μέθοδο, το ψωμί θα ξαναπάρει την υγρασία που χρειάζεται για να μαλακώσει και να επανέλθει στην αρχική του κατάσταση!

Γράφτηκε από την Σουζάνα Κεγγίτση

Πηγή: faysbook.gr