

Αυτό είναι το μυστικό για τέλειο, τραγανό ψωμί!

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Αν

είστε λάτρεις του ψωμιού και ειδικά του τραγανού, τότε η παρακάτω συμβουλή θα σας εκπλήξει!

Για να γίνει η κόρα του ψωμιού μας τραγανή κατά την παρασκευή του, το μόνο που έχετε να κάνετε είναι, να πασπαλίσετε την επιφάνεια του ψωμιού με λίγο ρυζάλευρο λίγο πριν από το ψήσιμο.

Συμβουλές για ένα τέλειο φουρνιστό ψωμί!

Στην παρασκευή ψωμιού κάθε υλικό παίζει ένα συγκεκριμένο ρόλο. Είναι σημαντικό να τα βάλετε στις σωστές ποσολογίες ώστε να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Συνιστάται να ζυγίζετε τα υλικά και να ακολουθείτε τις προτεινόμενες ποσολογίες. Ακόμα και η σειρά και ο τρόπος με τον οποίο ενώνονται τα υλικά είναι

πολύ σημαντικά: ρίχνετε πρώτα το υγρό, κατόπιν τα ξηρά υλικά (αλεύρι, ζάχαρη, αλάτι) και στο τέλος κάνετε μια μικρή κοιλότητα πάνω στα ξηρά υλικά για να βάλετε τη μαγιά. Αυτή η τελευταία δε θα πρέπει να έρθει σε άμεση επαφή με το αλάτι ή τη ζάχαρη. Αυτό θα σας εξασφαλίζει ένα τραγανό, ομοιόμορφα ψημένο ψωμί, κάθε φορά.

Υπάρχουν δύο μέθοδοι για να φτιάξετε το ζυμάρι, η άμεση μέθοδος και η έμμεση μέθοδος. Η άμεση μέθοδος προβλέπει την ενσωμάτωση την ίδια στιγμή όλων των υλικών. Η έμμεση μέθοδος αντιθέτως απαιτεί την προετοιμασία του προζυμιού για να φουσκώσει.

Η σχέση νερό-αλεύρι εξαρτάται από διαφορετικούς παράγοντες: η ποσότητα γλουτένης που περιέχεται στα αλεύρια (περισσότερη γλουτένη - περισσότερο νερό), η υγρασία του περιβάλλοντος διατήρησης του αλευριού και η υγρασία του εξωτερικού περιβάλλοντος.

Η θερμοκρασία της ζύμης παίζει σημαντικό ρόλο και γενικά συνιστάται να διατηρείται μεταξύ 25 και 30°C. Μια ζύμη πολύ ζεστή ή πολύ κρύα μπορεί να μπλοκάρει τη ζύμωση. Για να διατηρηθεί η σωστή θερμοκρασία συνιστάται η χρήση νερού περίπου 10°C το καλοκαίρι και 22°C το χειμώνα.

Πηγή: neadiatrofis.gr