



## Droždí



Pro všechny milovníky domácího pečení je sušené pekařské droždí neocenitelný pomocník, zaručí totiž, že těsto krásně vykyne. Navíc je použití sušeného droždí mnohem jednodušší než použití čerstvého, není totiž třeba připravovat kvásek. Obsah sáčku odpovídá polovině kostky čerstvého droždí a vystačí na 1/2kg mouky.

Složení výrobku: sušené pekařské droždí, emulgátor E491.

Použití: Obsah sáčku důkladně promíchejte s moukou. Přidejte další přísady dle receptu a vypracujte těsto. Nechejte kynout dle potřeby (cca 30-60 minut).

Obsah sáčku odpovídá polovině kostky čerstvého droždí a vystačí na 1/2kg mouky.