



Kypřicí prášek do pečiva



Pro všechny milovníky domácího pečení je kypřicí prášek do pečiva neocenitelný pomocník. Můžeme ho přidat do třeného, křehkého či piškotového těsta, ale i do perníku nebo palačinek. Pozor, těsto je dobré zpracovávat rychle, aby prášek působil až po vložení do trouby.

Složení suché směsi: kypřicí látky (difosforečnan disodný, hydrogenuhličitan sodný), kukuřičný škrob 14,7 %.

Použití: Kypřicí prášek rozmíchejte v mouce a přidejte do těsta. Těsto zpracujte rychle, aby prášek působil až po vložení do trouby.

Kypřicí prášek je vhodný pro různé druhy těst. Na 1/2 kg mouky použijte následující množství kypřicího prášku:

celý obsah sáčku na třená a piškotová těsta, 2/3 sáčku na křehká těsta, 1/3 sáčku na těsta knedlíková.