

Celé roky už mi neztvrdnul chleba. Úžasný trik z Ukrajiny zajistí, že je i po týdnu jako nově koupený

aazdravi.cz/cele-roky-uz-mi-neztvrdnul-chleba-uzasny-trik-z-ukrajiny-zajisti-ze-je-i-po-tydnu-jako-nove-koupeny

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

6. 5. 2023



Možná se vám také stává, že chléb ztvdne během několika dní. To může být způsobeno různými faktory, jako je nevhodné skladování, použití špatného typu mouky nebo nedostatečné vykynutí těsta. Máme pro vás úžasný trik, který pochází z Ukrajiny, a díky kterému bude váš chléb z měkký i po několika dnech.

Starý chléb nevyhazujte

Pokud máte doma starý a oschlý chléb, určitě ho nevyhazujte. Existuje totiž jednoduchý trik, jak z něj udělat opět čerstvý a křupavý chléb. Stačí předeřhřát troubu na 210 °C, opláchnout chléb pod tekoucí vodou po několik vteřin a vložit ho na rošt do rozpálené trouby. Pečte ho, dokud není kůrka suchá a křupavá. Výsledek vás ohromí – budete mít pocit, že jste si chléb právě upekli a můžete si užít jeho čerstvou chuť.

Správné skladování

Máte rádi čerstvý chléb a nevíte, jak ho správně skladovat? Rozhodování mezi papírovým a igelitovým sáčkem je časté dilema. Pokud chcete být šetrní k životnímu prostředí, můžete sáhnout po látkové utěrce, do které můžete chléb zabalit a poté ho uložit do igelitového sáčku nebo chlebníku. Utěrku pravidelně měňte a udržujte chléb při teplotách mezi 20-25 °C. Pokud je chléb teplý, nezapomeňte ho nechat nejprve vychladnout na vzduchu. S tímto jednoduchým trikem by měl chléb vydržet alespoň týden.



Foto: Shutterstock

Větší množství chleba? Jednoznačně do mrazáku!

Máte doma větší množství chleba a nevíte, jak ho co nejlépe uchovat? Řešením může být vložení chleba do mrazáku. Nebojte se, že by se vám následně zkazil. Pokud sáčky s chlebem označíte datem zmrazení, budete mít přehled o jeho čerstvosti.

Rozmrazovat byste ho měli při pokojové teplotě, aby nedošlo ke změně chuti nebo textury. Pokud chcete, aby byl chléb opět křupavý, stačí ho pár minut ohřát v troubě nebo topinkovači. S tímto trikem budete mít vždy po ruce čerstvý a křupavý chléb.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít