

14 Αυγούστου 2013

Φούσκωσε η ζύμη;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Κείμενο: Θύμιος Βούλγαρης

Ένα έξυπνο μυστικό για να διαπιστώσετε αν έχει φουσκώσει η ζύμη σας

Έχετε φτιάξει ζυμάρι για να ψήσετε ψωμί (ή και τσουρέκι), αλλά δνε είσαστε σίγουρες για το αν είναι φουσκωμένη όσο πρέπει. Τι κάνετε;

Υπάρχει ένα τρικ με το οποίο θα σας φύγει το...άγχος. Φτιάξτε ένα πολύ μικρό μπαλάκι από τη ζύμη σας με τα δάχτυλά σας. Στη συνέχεια βουτήξτε το σε ένα ποτήρι νερό.

Αν το μπαλάκι ανέβει στην επιφάνεια η ζύμη είναι έτοιμη. Αν καθίσει στον πάτο θέλει και άλλο φούσκωμα.

Ένας ακόμη τρόπος, είναι να πιέσετε ελαφρά με το δάχτυλο τη ζύμη. Αν μείνει σημάδι δεν είναι έτοιμη - αν επανέλθει όλα είναι όπως πρέπει.

Πηγή:queen.gr