

3 Αυγούστου 2016

Γιατί μπαγιατεύει το ψωμί;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

image not found or type unknown



[woman with a sliced up loaf of bread layed out on a wooden chopping board taken from a b](#)

woman with a sliced up loaf of bread layed out on a wooden chopping board taken from a birds eye

view from above looking down

Αναρωτιέσαι; Μάθε την απάντηση!

Ο κύριος λόγος είναι ότι το ψωμί περιέχει αρκετό νερό, σε ποσοστό 30-40%, το οποίο εξατμίζεται και χάνεται όταν το ψωμί έλθει σε επαφή με τον αέρα, με αποτέλεσμα να ξεραίνεται.

ΧΡΗΣΙΜΗ ΓΝΩΣΗ: Το ψωμί διατηρείται για περισσότερο χρόνο φρέσκο και μαλακό εάν το φυλάξεις μέσα σε σακούλα μαζί με λίγο σέλινο και κλείσεις τη σακούλα καλά, ώστε να μην μπαίνει αέρας.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΑΥΡΙΔΟΥ

Πρώτη δημοσίευση: Περιοδικό Αρμονία, τεύχος 132

Πηγή: womenonly.gr