

Ποιος είναι ο καλύτερος τρόπος για να αποθηκεύσεις και να ξαναζεστάνεις το ψωμί;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Δες τι μπορείς να κάνεις για να διατηρείς για περισσότερο καιρό το περισσευόμενο ψωμί σου χωρίς να μπαγιατεύει. Οι ειδικοί συμβουλεύουν..

Το νούμερο ένα tip για να διατηρείται το ψωμί σου για περισσότερες μέρες είναι να μην το αγοράζεις σε φέτες καθώς η ζωή του ψωμιού μειώνεται πάρα πολύ από τη στιγμή που θα το κόψεις και θα το βάλεις σε πλαστική σακούλα. Αντιθέτως οι ειδικοί προτείνουν να κόβεις μόνο όσο ψωμί θέλεις να φας κάθε φορά και έπειτα να το αντιστρέφεις και να το τοποθετείς πάνω στο ξύλο κοπής με τη μεριά από την οποία το έκοψες προς τα κάτω. Αν και το να το βάλεις σε πλαστικό σακουλάκι δεν είναι ότι καλύτερο παρόλα αυτά αποτελεί την αμέσως επόμενη καλύτερη εναλλακτική.

Όταν αποθηκεύεις ψωμί στην κατάψυξη φρόντισε να είναι καλά σφραγισμένη η σακούλα του έτσι ώστε να διατηρεί την υγρασία του ενώ κάθε φορά που θέλεις να το βγάλεις για να το φας είναι σημαντικό να το αφήνεις να ζεσταθεί τελείως πριν το βγάλεις από τη σακούλα του. Πιο συγκεκριμένα άφηνέ το να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου και έπειτα βάλ'το στο φούρνο για 5-10 λεπτά στους 180 βαθμούς για να ζεσταθεί.

Έξτρα info 1: Αν πρόκειται για μπαγκέτα αυτή πρέπει να τρώγεται αυθημερόν διαφορετικά πρέπει να αποθηκεύεται στην κατάψυξη.

Έξτρα info 2: Απόφυγε να αποθηκεύεις το ψωμί σου στο ψυγείο καθώς αυτό προκαλεί αλλοιώσεις στα μόρια του αμύλου του με αποτέλεσμα να το κάνει μπαγιάτικο σχεδόν αμέσως. Τα μόρια αυτά αλλάζουν πολύ πιο γρήγορα όταν το ψωμί βρίσκεται στο ψυγείο από ότι αν είναι έξω από αυτό.

Γράφτηκε από Αμαλία Βάγια

Πηγή: faysbook.gr