12 Δεκεμβρίου 2014

r!



Το

baking powder είναι ένα σημαντικό συστατικό διόγκωσης σε μια ευρεία ποικιλία ψημένων αγαθών. Εάν δεν έχετε στο ντουλάπι σας για τη συνταγή, μην απελπίζεστε – είναι αρκετά εύκολο να το αντικαταστήσετε!Χρησιμοποιήστε μαγειρική σόδα (διττανθρακικό νάτριο) και ένα όξινο συστατικό για τη συνταγή σας. Επειδή πολλά συστατικά στην κουζίνα μας είναι όξινα, έχετε πολλές επιλογές.

Συστατικά για την παρασκευή baking powder

Μαγειρική σόδα (διττανθρακικό νάτριο), και μία από τις ακόλουθες επιλογές :

Κρέμα tartar

Άμυλο αραβοσίτου (προαιρετικό)

Βουτυρόγαλα, ξινό γάλα, ή γιαούρτι

Ξίδι ή χυμό λεμονιού

Μελάσα

Παρασκευή

Χρησιμοποιήστε 1/4 από το κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα (συν ένα οξύ)

για κάθε 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ στη συνταγή σας.

Η μαγειρική σόδα ενεργεί ως βάση για την αντίδραση οξέος-βάσης που αναπαριστά την επίδραση του φουσκώματος του μπέικιν πάουντερ.
Η μαγειρική σόδα είναι περίπου τέσσερις φορές πιο ισχυρή από το μπέικιν πάουντερ, έτσι 1/4 του κουταλιού του γλυκού μαγειρική σόδα ισούται με 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ, 1/2 κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα ισούται με 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ , και ούτω καθεξής .
Προσθέστε, 1/2 κουταλάκι του γλυκού ξύδι ή χυμό λεμονιού για κάθε 1/4 του κουταλιού του γλυκού μαγειρική σόδα.

Πηγή: neadiatrofis.gr