

Bezlepkový korpus

Lepok zodpovedá za pružnosť a štruktúru klasického pečiva. Vďaka nemu je cesto elastické, nadýchané a dobre drží tvar. Bez lepku môže byť cesto krehkejšie, suchšie alebo sa zle tvaruje. Preto sa často používajú rôzne kombinácie múk a škrobov, ktoré sa navzájom dopĺňajú a nahrádzajú funkciu lepku. V názornej ukážke prípravy bezlepkového korpusu od Petry Tóthovej sa dozviete všetko podstatné.

Dokumenty na stiahnutie

- [Bezlepkový korpus - text](#) (0.02 MB, DOCX)