

Kysnuté cesto s tanzhong

Tangzhong (čítaj „tang-džong“) je technika pochádzajúca z Ázie, konkrétne z Japonska, kde sa už desaťročia používa na dosiahnutie vláčneho, mäkkého pečiva, ktoré zostáva čerstvé aj niekoľko dní. V podstate ide o varenú zátrepku – zmes múky a vody (alebo mlieka), ktorá sa krátko povarí, kým nevznikne hladký gél. Tangzhong sa môže použiť takmer v každom receptovom ceste s droždím alebo kváskom. V praktickej ukážke pod vedením odborníčky Petry Tóthovej si ukážeme prípravu vianočky s tanzhong.

Dokumenty na stiahnutie

- [Kysnuté cesto s tanzhong - text](#) (0.02 MB, DOCX)