Bílý Potaš, uhličitan amonný E 503, Hirschhornsalz ABC- kvásek 1kg

Bílý potaš je kvásek s chemickou látkou zvanou uhličitan amonný. Jeho kypřící vlastnosti jsou založeny na uvolňování oxidu uhličitého. Při procesu pečení je uvolňována většina čpavku. ABC-kvásek kypří těsto zejména do šířky a méně do ...

Běžná cena: 330,00 Kč
Prodejní cena se slevou
CENA (S DPH): 330,00 Kč
Sleva

Ask a question about this product
Výrobce Bosfood

Bílý potaš je kvásek s chemickou látkou zvanou uhličitan amonný. Jeho kypřící vlastnosti jsou založeny na uvolňování oxidu uhličitého. Při procesu pečení je uvolňována většina čpavku. ABC-kvásek kypří těsto zejména do šířky a méně do výšky a je proto vhodný především pro žitná těsta. Bílý potaš, uhličitan amonný, zajišťuje zde dobré vlastnosti pro kypření a vzcházení těsta, pro jeho provzdušnění, dodává mu velký objem, vysokou elasticitu a typickou kořeněnou chuť. Kyselina chrání těsto proti cizím kvasinkám a zabraňuje kolonizaci plísní. Takto kynuté pečivo je proto dlouho trvanlivé.