Wypieki bez drożdży

Określenie „wypieki bez drożdży” obejmuje pieczywo, do którego jako środka spulchniającego używa się nie drożdży, lecz proszku do pieczenia lub sody oczyszczonej.

Są to niektóre rodzaje chleba i bułek, ale także ciasta, babeczki, słodkie bułeczki, ciastka, przekładańce, placki, ciasteczka, biszkopty, racuchy i gofry. Przygotowanie i pieczenie tego rodzaju ciasta zajmuje znacznie mniej czasu niż w przypadku wszystkich wypieków drożdżowych.

Proszek do pieczenia i soda oczyszczona

Proszek do pieczenia składa się ze źródła dwutlenku węgla (najczęściej jest to wodorowęglan sodu; stosuje się też węglan amonu) i regulatorów kwasowości, czyli słabych kwasów lub soli o kwaśnym odczynie, a także środków zapobiegających wilgotnieniu i zbrylaniu się proszku (mąka ziemniaczana). Podczas przygotowywania i pieczenia ciasta proszek powoduje wydzielanie się znacznych ilości dwutlenku węgla, dzięki czemu wypieki są miękkie i bardzo puszyste.

Jako środka spulchniającego można też używać sody oczyszczonej, pod warunkiem że ciasto zawiera składniki kwaśne, jak maślanka, melasa czy kwaśna śmietana. Podczas mieszania ciasta soda reaguje z kwasem, co powoduje wydzielanie się dwutlenku węgla. Jeśli stosuje się sodę, ciasto należy piec natychmiast po wymieszaniu, w przeciwnym razie ulotni się z niego gaz i wypiek nie będzie już tak delikatny i pulchny, jak powinien.
Należy dbać o to, by proszek do pieczenia czy soda oczyszczona były świeże. Jeśli chcemy się upewnić, czy proszek do pieczenia jest świeży, powinniśmy zmieszać łyżeczkę proszku z 1/3 szklanki wrzątku. W przypadku sody oczyszczonej – zmieszać

ćwierć łyżeczki z dwiema łyżeczkami octu. Jeśli płyn czy mieszanina zacznie musować, to znaczy, że produkty są świeże.

Wskazówki ogólne

Ciasta należy robić z dodatkiem takich tłuszczów, jak masło i margaryna do pieczenia. Nie osiągnie się dobrych rezultatów, jeśli użyje się produktów o zmniejszonej zawartości tłuszczu (dietetycznych), miękkiej margaryny lub oleju. Tłuszcz powinien mieć temperaturę pokojową, a więc nie należy go dodawać tuż po wyjęciu z lodówki. Wszystkie składniki trzeba dokładnie od mierzyć. Płynne i suche należy mieszać tylko tak długo, aby się połączyły. W cieście mogą pozostać grudki. Zbyt długie mieszanie powoduje wytwarzanie się glutenu, w związku z czym ciasto może być twarde. Formę do pieczenia należy wysmarować tłuszczem, a następnie wypełnić ciastem do dwóch trzecich wysokości. Ciasta i chleby bez drożdży powinno się piec od razu po wyrobieniu. Jeżeli będą zbyt długo czekały na pieczenie, może powstać zakalec. Kratkę, na której postawimy formę z ciastem, należy umieścić w połowie wysokości piekarnika. Piekarnik powinien być włączony na 15 minut przed rozpoczęciem pieczenia, a formy ustawione w odległości około 2,5 cm od siebie i od ścianek piekarnika, aby był zapewniony dobry obieg powietrza.

W połowie pieczenia warto pozamieniać blachy miejscami i odwrócić je w drugą stronę. Ciasto po upieczeniu powinno przestygnąć, zanim się je wyjmie z foremek. Upieczone należy wyłożyć na metalową kratkę, aby całkiem ostygło. Dopiero potem można je pokroić.

Fot. Shutterstock