
Aparat za peko kruha

Objavil(a) admin - 16.11.2008 10:39

Tudi sam sem se odločil, da si priskrbim aparat za peko kruha.

Zadeve so relativno poceni (50-60€, -) in ne zasedejo veliko prostora.

Za nakup sem se odločil iz dveh razlogov. Kruh je postal relativno draga dobrina in neformalni pogovori s peki, da je v današnjem kruhu vse preveč konzervansov in ostalih aditivov; z enim stavkom tudi kruh ni več kar je bil.

Tale aparat, moram reči, je zelo priročna zadeva. Celoten proces traja 3 ure ima funkcijo nastavitve časa peke tako, da vas zjutraj lahko pričaka sveže pečeni kruh in kar je najbolje, za kruh lahko uporabite poljubno mešanico kvalitetne moke, ki jo kupite v mlinu.

http://www.jedilnik.si/images/fbfiles/images/aparat_za_peko_kruha.jpg

Recepti za kruh iz aparata za peko kruha kmalu sledijo na našem portalu.

=====

Odg:Aparat za peko kruha

Objavil(a) jureraza - 20.11.2008 20:29

No mene pa zanima par stvari glede tega.

- kolk je komplicirano narediti kruh? Recept?
- kolk je pričakovanja aparata
- koliko časa zdrži tak kruh in če je dober in ali se ne drobi preveč?

LP Jure

=====

Odg:Aparat za peko kruha

Objavil(a) admin - 22.11.2008 09:20

Kruh s tem aparatom je zelo, zelo enostavno narediti in ga lahko naredi vsak.

Zraven navodil dobiš okoli 25 receptov kako speči razno razne kruhe. To te nauči koliko približno daš kakšne sestavine, nato lahko eksperimentiraš kolikor hočeš.

Enostavno daš vse sestavine v posodo, zapreš in pritisneš gumb. Paziti moraš le na vrstni red sestavin.

Za vzdrževanje je zelo hvaležen. V notranjosti imaš teflonsko posodo in snemljivo lopatico, ki jo, ko je kruh pečeni, samo obriješ s papirantim robom ali mokro krpo in zadeva je pripravljena za novo peko. Drugi deli aparata se ne umazujejo.

Tak kruh zdrži največ ena dan in pol. Najbolje, da spečeš vsak dan svežega. Naslednji dan rata trd, ker nima konzervansov.

To ti da tudi misliti, kaj vse vsebujejo tisti lepi kruhi iz pekarn, ki ostanejo sveži 3 dni.

=====