Így lesz tökéletes minden tésztád, amelyet Szafi alapanyagokból készítesz.
Nem kis izgalom, amikor az ember élete első gluténmentes kenyér, kelt tészta vagy desszert sütésére készül. Mindenki azt szeretné, hogy a végeredmény tökéletes legyen. Az otthoni sütés diéta ideje alatt sem nagy ördöngösség, különösképp ha Szafi liszteket használunk. Nincs semmi varázslat, semmi bűvészkedés, csak a minőségi alapanyagok, a megfelelő hozzávalók és a pontosan betartott recept. Az előkészületektől kezdve, a sütésen át a kóstolásig minden hozzájárul az igazi ízélményhez. Ugyanakkor fontos megjegyezni, ezek az alapanyagok valamelyest másképp viselkednek mint a hagyományos, búzaliszt alapú tészták, így összegyűjtöttünk néhány nagyon fontos tanácsot amelyek amatőr sütögetőknek és tapasztalt konyhaművészeknek is jól jönnek. Az alábbi tippek betartásával a sikerélmény biztosan nem marad el. Mutatjuk azt a 10+1 alapszabályt, amellyel elkerülheted a bajt.

1. Első és legfontosabb: szerezz be egy **digitális** konyhamérleget! Fontos a rendszeres elemcsere.
2. A receptben található mennyiségeket grammra pontosan tartsd be, ne adj hozzá semmit, ne vegyél el belőle.
3. A hozzávalókat ne cseréld, ne helyettesítsd, kivéve ha erre a recept javaslatot tesz.
4. Figyelj a folyadék hőmérsékletére.
5. A tészta összeállításakor a nedves és száraz összetevőket külön-külön mérd ki és keverd össze.
6. A tészta megfelelő állaga a receptben leírt pihentetési idő után áll be.
7. Élesztős tésztáknál a kelesztés ideje alatt törekedj az egyenletes hőmérsékletre. Ha konyhádban túl hűvös van, sütőben 50 fokon is keleszthetsz.
8. Kenyérsütőgépben csak és kizárólag abban az esetben lehet kenyeret sütni, ha az adott receptben erre külön felhívjuk a figyelmet.
9. Ismerd ki a sütődet! Amennyiben az előző 8 pontot betartottad és továbbra is azt tapasztalod, hogy a tésztád nem sül át, nem megfelelő állagú, nyers hatású, érdemes sütőhőmérővel ellenőrizni a hőfokot.
10. A receptek többségében alsó-felső sütés vagy légkeverés szerepel, erre mindenképp érdemes figyelni és követni az utasításokat.

+1. Közvetlenül a sütőből kivett forró tésztát ne vágd fel, ne kóstold mert hő hatására szokatlan lehet a tészta állaga, esetleg íze. Hagyd kihűlni, ezután szeleteld.

Bízunk benne, hogy összeállításunk segítségedre lesz és innentől csakis az általad megálmodott csodás állagú, ízű és textúrájú finomságokat fogsz majd készíteni.

A Szafi Shopokban és saját péküzemünkben mi is napi szinten dolgozunk a lisztkeverékekből, úgyhogy bátran kijelenthetjük, hogy „Megesszük a kalapunkat” ha a fentiek alapján mégsem sikerülne mindezt összehozni! Reméljük ezt Te sem szeretnéd, így ha tutira akarsz menni, mentsd el a fenti ötleteket, izzítsd a mérleget, sütőt, elő a keverőtálat és sütésre fel! Hiba itt már nem lehet!