

Jak zrobić zakwas na chleb i prawidłowo go dokarmiać w domu

Dowiedz się jak przygotować domowy zakwas chlebowy od podstaw i prawidłowo go pielęgnować. Poznaj tajniki naturalnej fermentacji, która zapewni Twojemu pieczywu wyjątkowy smak i aromat bez sztucznych dodatków.