

1. Ткань – либо холстина, либо отрез льняного полотна. Ткань необходимо время от времени стирать хозяйственным мылом.
2. Полиэтиленовый пакет применяется для хлебобулочных изделий, которые хранятся не более пяти дней. Важно, следить, чтобы на стенках пакета не скапливался влажный конденсат, для этого можно сделать несколько отверстий в пакете.
3. Бумажный пакет – для тех, кто любит хрустящую корочку. Бумажные одноразовые полотенца не подходят. Имейте ввиду, бумага не уменьшает испарение влаги, поэтому в холодильнике такие свертки хранить нельзя.
4. Специальный мешок для хлеба позволит несколько дней сохранить в такой упаковке свежесть и приятный аромат хлебобулочного изделия в полном объеме.
5. Морозильная камера. При температуре -18 °С хлеб сохраняет свои свойства до полугода! Размораживают его при комнатной температуре в течение нескольких часов. Для ускорения процесса допускается применение микроволновки или духового шкафа. Но имейте ввиду, что такой хлеб очень быстро черствеет.
6. Хлебница - не самый удачный способ. Хлебница должна быть герметичной, поставить ее следует в теплом сухом месте. Лучше всего использовать деревянное изделие, обернутое льняным полотном. Неплохо справляется с задачей конструкция из бересты, она обладает природными антисептическими свойствами.
7. Хранение в виде сухарей - тоже один из способов хранения хлеба. Причем необязательно употреблять продукт в пищу в засушенном виде, при необходимости его можно распарить на водяной бане.