
Kwas chlebowy

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1288 razy.

7,5 l wody
50 dag cukru
1 kg suszonego razowego chleba
2,5 dag drożdży
2,5 dag rodzyneków
1 dag suszonego chmielu

Zagotować 5 l wody, zalać chleb i odstawić na 12 godz. Chmiel zalać wodą (2,5 l) i gotować na słabym ogniu przez 20 min. Zestawić z ognia, naczynie szczelnie przykryć, obwiązać ściereczką i odstawić na 3-4 godz. Następnie obydwie płyny przecedzić i połączyć, dodać cukier, rodzyнки i drożdże rozarte z odrobiną cukru (temperatura płynu powinna wynosić ok. 30°C). Zostawić w ciepłym miejscu na 15-20 godz. Po tym czasie przecedzić i rozlać do szczelnie zamykanych butelek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD