

---

# Zakwas 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2241 razy.

Jesli chodzi o zakwas, to jest to ozostawione w dzierzy ciasto z poprzedniego wypieku - porzadnego chleba nie robi sie na drozdzach z kostki a wlasnie na dlugo w ciescie hodowanych. Sprobuj zarobic drozdze z maka, woda i sola, moze ciut mleka tez - i zostawic na pare dni. Potem dodac maki - i jeszcze poczekac. na koniec spokojnie robisz z tego zaczyn (woda, sol, troche maki ale w miare rzadkie ma byc), fermentujesz zeby drozdze podrosly, dodajesz reszte maki, wyrabiasz, znow zostawiasz do wyrosniecia - i na koniec pieczesz zostawiajac troche ciasta na nastepny raz. Cala sztuczka z chlebem polega wlasnie na uchodowaniu glownej masy drozdzy bezposrednio w zarabianym ciescie - to trwa, nie nadgonisz tego dajac wiecej drozdzy z kostki-wiekszosc z nich jest martwa i tylko zapach psuje, dobre zywe drozdze musza spokojnie sie rozmnozyc. Dobry chleb w koncu powinno sie robic nawet przez dobe - a dwanasie godzin jest moim zdaniem dolna granica przyzwoitosci, wszelkie dalsze przyspieszanie odbija sie na jakosci.

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)