

---

# Kwas chlebowy 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5636 razy.

Podaje oryginalna recepte. Jezeli ktos jest zainteresowany, to podam tez recepte uproszczona.

## Skladniki:

1 kG rozdrobionego zytniego slodu,

300 g rozdrobionego jeczniennego slodu,

600 g zytniej maki,

130 g zytnich suchary

80 g suchiego zytniego chleba,

1 kg bialej melasy,

30 g miety.

Ze slodu, maki i 3 l goracej wody zamieszac ciasto bez klumpow, przykryc czysta szmatka i dac sie wystac w ciagu godziny. Nastepnie ciasto przelozyc w ogniotrwale naczynie, przykryc przykrywa i wstawic do goracego piekarnika azeby go uparzyc. Po uparzeniu ciasto zamieszac, odskrobyc od scianek, dolac wrzadku i pozostawic przez dobe. Wylozyc ciasto do kadzi fermentacyjnej, zalac 16 l goracej wody, wsypac tam tluczone suchary i chleb. Wytworzona mase dobrze wymieszac i pozostawic na 6-10 godzin do ustania sie. Kiedy gesta masa osiadzie, a brzezka zacznie brodzic, trzeba powoli zlac brzezke do wyparzonej i czystej beczulki. Do pogostalej geszczy ponownie wlac 15 l goracej wody i pozostawic na 2-3 godziny. Potem brzezke tez wlac do beczulki. Kwasna brzezke wymieszac z wyciagiem miety, melasa i wszystko pozostawic dochodzic na jedna dobe. Nastepnie beczulke przeniesc w zimne miejsce. Kiedy fermentacja zrobisze bardziej spokojna, do kwasu dodac biala melase (1 kg na 30 l kwasu). Otwor w bczce zatkać drewnianym korkiem. Za 3-4 dnie kwas jest juz zdatni do uzytku,. W lodowce kwas mozna przechowywac kilka miesieca w butylkach.

From: "e. taranov" <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>

---

Chcialem prosic o kontakt z Autorem przepisu. Jacek Roik, [www.jroik.manpol.net](http://www.jroik.manpol.net)

Nadeslat(a):Jacek Roik <jroik@manpol.net > 2006-07-29 12:07:38

Do autora przepisu,

skad wziac slod zytni?

Felicja

Nadeslat(a): 2006-08-09 03:08:20