
Kwas chlebowy - recepta uproszczona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4247 razy.

KWAS CHLEBOWY (podstawowy)

10 l wody,

1 kg czarnego (możliwie żytniego) chleba,

25 g drożdży,

200 g cukru,

50 g rodzynek,

20 g miety.

Pokrajac chleb na kawalki, obsuszyc w piekarniku. Suchary powinny byc podrumianione lez nie podpalone. Wlozyc suchary do duzego garnka, zalac gotujaca sie woda, przykryc i dac postac 2-3 godziny. Potem przecedzic to to, dodac drozdzy, miete i cukier. Potym jak kwas zacznie sie pienic przecedzic go po raz drugi, rozlac w butelki. Do kazdej butelki wlozyc po 3-5 rodzynek, mocno zamknac butelki. Za 2-3 dni kwas jest gotow.

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