
Kwas chlebowy 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5043 razy.

250 gram razowego suchego chleba na 5 litrow wody.

Chlebe lamac na male kawalki i wrzucic do gotujacej sie wody, ale nie gotowac. Przykryc jakas gaza na 12h. Odcedzic przez nia. Do tej wody nalezy dodac 100 gram cukru i w szklance 2 lyzki stolowe cieplej wody + szczypta cukru + plaska lyzeczka suchych drozdzy piekarskich. Wstaswic szklanke w cieple miejsce, az zrobi sie piana. Dodac do wody kolorowej z cukrem, mieszac, przykryc gaza odstawic na 8h. Po 8h. mozna rozlac na 2/3 wysokosci butelki. Dodac do kazdej butelki 8 rodzynkow. BEZ RODZYNKOW ANI RUSZ! Butelki wstawic w zimne miejsce na 4 dni. Po wytraceniu sie osadu, delikatnie przelac do innych butelek, bez osadu of course. To, trzymajac w zimnym miejscu po 2 dniach mozna pic.

MAMY KWASA!!!!!!

From: kogaw@kki.net.pl (Kornel Gawecki)