
Zakwas do żurku 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2297 razy.

Kiedys robiłam żur i pamiętam, że pierwsze kiszenie smakuje jak zepsuty żur i nie używa się go do dalszej obróbki.

Z tego zepsutego żuru powinienes zostawic sobie tak z 1/5 i na tym zrobic nowy żur, tzn mąka, czosnek, woda. Ta 1/5 która masz z pierwszego "zalania" w nowym żurze będzie już dobra.

Czyli- pierwsze kiszenie - wylewamy, zostawiamy sobie tylko 1/5, 1/6 na "rozmnozenie" ;-), a potem normalnie robimy żur, który już wcale zepsuty nie będzie. Acha, i jeszcze trzeba codziennie taki żur zamieszać. Ja miałam przygotowaną pokrywke z otworem w środku i tam na stałe był włożony firlik (pewnie w innych regionach to się nazywa inaczej - matewka?). Raz, dwa razy dziennie mieszałam zakwas i ... już. Żur był bardzo dobry, lepszy od tego kupowanego w sklepach.

Powodzenia zycze

Pozdrawiam

From: maciachy@friko2.onet.pl (Maciachy)