
Zakwas do żurku 3

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2228 razy.

Podam swój przepis na "zakwas" żurkowy (oryginal jest na 5 litrów, trzeba więc dostosować proporcje) :

-6 litrów wody przegotowanej

-1.25 kg maki razowej lub żytniej lub owsianej lub 1 kg płatów owsianych

- 5 ząbków czosnku

Zalac to wszystko i odstawić na 2 -5 dni (ja wystawiam w ciepłe miejsce i zakwas mam gotowy już po 2 dniach). Nawet jak zrobi Pan więcej (z połowy składników), to można przełożyć do plastikowych butelek i trzymać w lodówce.

From: Piotr Rozyczko <piotr@qtp.ufl.edu>

Może ja wtrące trzy grosze. Tak się składa że od około 2 lat nie kupuję żurka bo mam swój i smakuje mi bardzo. Przepis jest banalny:

Maka żytnia ok 1/2 szklanki

otreby pszenne ok 1/4 szklanki

5 ząbków czosnku

To wszystko zalac zimną wodą ok 1,2 litra i odstawić w pomieszczeniu o temperaturze 15-20 stC.

Ja używam do kiszenia słoja 1,2l z zamknięciem (typu wecka ze sprężyną). Żurek jest gotowy po około 2 tygodniach.

Następne nastawienia odbywają się po zostawieniu części metali i płynu na dnie słoja i dolaniu i dosypaniu składników jw.

Trzeba pamiętać o wyjęciu całego czosnku bo może się zepsuć. Następne porcje żurka są trochę wcześniej niż pierwsza.

Trwałość nieotwieranego żurka szacuje się na około 2 miesiące

Pozdrowienia

Juras

From: "Juras" <j.pomykacz@bph.krakow.pl>