
Zakwas do chleba na piwie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2152 razy.

W duzym sloju umiescic 1 szklanke maki i dwie szklanki piwa. Dodac lyzeczke cukru. Zamieszac, przykryc gaza, i zostawic w temperaturze pokojowej przez 3 dni, od czasu do czasu mieszajac.

Odlac polowe, dodac szklanke maki i szklanke wody. Zamieszac, zostawic przez 3 dni.

Nastepnie uzywa sie tak:

Odlac szklanke plynu na jeden bochenek chleba. Zrobic chleb.

Do zakwasu dodac pol szklanki maki i pol szklanki wody.

Tak nalezy karmic zakwas, nawet jezeli sie go nie uzywa przez dluzszy czas. Nalezy go trzymac w lodowce i karmic co dwa tygodnie, odlewajac i dolewajac. Taki zakwas moze zyc przez 100 lat albo i wiecej.

Niektore piekarnie w San Francisco chwala sie, ze maja kontynuujacy sie zakwas od 125 lat.

Zakwas mozna zrobic na wiele sposobow.

Najprostszy to drozdze, maka, woda i troszke cukru.

Inny ciekawy to maka, woda, i winogrona, ktore po pewnym czasie trzeba odcedzic.

Jezeli w jakims momencie kolor zakwasu zmieni sie na rozowy, to niestety zakwas zdechl i nalezy go wyrzucic.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Brawo Magdalena. Jestes #1.

Nadeslat(a):stan 2006-04-30 17:04:49