
Kwas chlebowy 3

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4201 razy.

1 kg wysuszonego chleba razowego

7 1/2 litra wody

1 dkg suszonego chmielu

2 1/2 dkg rodzynek

2 1/2 dkg świeżych drożdży 50 dkg cukru

Zagotować 5 litrów wody, wrzątkiem zalać chleb i odstawić na 12 godzin. Chmiel zalać pozostałą przegotowaną zimną wodą i gotować na małym ogniu 20 minut, potem zestawić z ognia, szczelnie przykryć, obwiązać ściereczką i odstawić na 3 - 4 godziny.

Oba płyny przecedzić, połączyć ze sobą i podgrzać do temperatury 30 st.C. Dodać rodzyнки, drożdże roztarte z odrobiną cukru, wsypać pozostały cukier. Zostawić w ciepłym miejscu na 15 - 20 godz.

Potem przecedzić i rozlać do szczelnie zamykanych butelek. Po dwóch dniach nadaje się do picia.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>