
Kwas chlebowy 4

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5143 razy.

50 dkg chleba razowego

1 szkl. cukru

1 - 1 1/2 dkg drożdży

kawałek skórki cytrynowej lub pomarańczowej

rodzynki

4 - 5 litrów wody

Chleb wysuszyć i lekko zrumienić, pokruszyć i wsypać do emaliowanego naczynia. Zalać zimną przegotowaną wodą, z dodatkiem cukru i skórki. Naczynie przykryć i pozostawić na 8 - 10 godzin.

Po upływie tego czasu przecedzić przez gęste sito, dodać drożdże roztarte z 1 łyżką cukru. Naczynie przykryć i pozostawić w temp. pokojowej na 10 - 14 godzin.

Po tym terminie jeśli jest piana przecedzić i przelać do butelek, do których wkładamy po kilka rodzynek. Wystawić do piwnicy lub lodówki.

Po dwóch dobach napój nadaje się do picia.

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