
Drożdże domowe

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1779 razy.

Dwie szklanki sŁodu jęczmiennego, 25 gr. chmielu, 8 szklanek wody wrzĄcej. Gotować to pod pokrywą, mieszając, dobre pół godziny. Przecedzić przez sito, dodać łyżkę miodu i znów zagotować. Odstawić i zastudzić; a skoro tylko letnie będzie, dodać pół szklanki drożdży piwnych i postawić w ciepłe, nakrywszy płótnem. Przez kilka godzin będą się burzyć, wtenczas ich nie ruszać, aż się fermentacja uspokoi i piany przybywać będzie. Drożdże gotowe zlać w butelki i postawić w chłódzie, lecz nie w lodowni, gdyż by się zepsuły. Biorąc je do użycia, należy butelkę skłócić i z całą esencją wlać przez sito do ciasta. Z tej proporcji będzie 6 szklanek drożdży rzadkich, ale bardzo dobrych.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"

W przepisie podano, że należy dodać 0,5 szklanki drożdży piwnych, ale skąd je wziąć? W dalszej części zaś, że wykorzystają to do ciasta. A do piwa?
Nadesła(a):bornesa <bornesa@wp.pl> 2012-12-21 16:12:01