Drożdże domowe

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2022 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 cieple, 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 chłodzie, lecz nie w lodowni, gdyżby 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.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "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 wykorzystać to do ciasta. A do piwa?
Nadesłał(a):bornesa <bornesa@wp.pl> 2012-12-21 16:12:01