Zakwas żytni na chleb

Olla

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

mąka żytnia pełnoziarnista - 250 g
winogrona - 3 szt.
woda - 250 ml

Dodatkowe info:

zakwas najlepiej rośnie w temp ok 26'C wtedy widac że zaczyna pracować już w 3-4 dniu, jeśli jednak mamy w mieszkaniu chłodniej proces ten może się wydłużyć.

Słoik powinien być w miare duży (1l lub większy) ponieważ zakwas dość mocno rośnie i może wykipieć ze słoika

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dzień I
Do wyparzonego słoika wsypujemy 50g mąki, dodajemy 50ml wody i przekrojone na pół winogrona, mieszamy, słoik zakrywamy gazą i odstawiamy w ciepłe miejsce

KROK 2: Dzień II
Do słoika dodajemy kolejne 50g mąki i 50ml wody, mieszamy i zów odstawiamy zakryte gaza w ciepłe miejsce

KROK 3: Dzień III
Powtarzamy czynność z poprzedniego dnia czylidodajemy 50g mąki i 50ml wody-odstawiamy

KROK 4: Dzień IV
zakwas znów dokarmiamy jak w dniach poprzednich - powinien już zacząć ładnie pracować

KROK 5: Dzień V
zakwas jest aktywny, jeśli ma chociaż malusieńkie banieczki powietrza- możemy go już wykorzystać do pieczenia zostawiając 1-2 łyżki do kolejnego dokarmiania