Zakwas żytni do wypieku chleba i bułek

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

mąka żytnia - 120 g

woda - 150 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do słoika wsypać 40 g mąki żytniej, dolać 40 ml wody (w temp. pokojowej). Przykryć słoik gazą lub ręcznikiem papierowym, żeby mógł oddychać.

Odstawić w ciemne i ciepłe miejsce.

Codziennie dodawać (dokarmianie) ok 20-30 g mąki i wody, tyle żeby utrzymać pierwotną luźną konsystencję.

Po 3 lub 4 dniach, gdy już widać że są bąbelki i zwiększyła się objętość a z naczynia czuć zapach podobny do fermentowanych jabłek, zakwas jest gotowy.