

Domowy zakwas na żurek na mące żytniej



MILENECZKA5



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka żytnia	z otrębami 3\4 szklanki
woda ciepła	przegotowana 6 szklanek
czosnek	2 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	2-3 ziarna
chleb	skórka chleba na zakwasie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do kamiennego naczynia wsypać mąkę pełną otrębów, zalać ciepłą, przegotowaną wodą i wszystko zamieszać. Naczynie z zakwasem przykryć ściereczką i ustawić ciepłym miejscu Zakwas należy mieszać co najmniej dwa razy dziennie. Po 3 dniach zakwas powinien być już wystarczająco kwaśny. Zlać go do szklanego słoja dodać do niego liść laurowy i, ziele angielskie i 2 ząbki czosnku. Gotowy zakwas na żurek należy w zakreconym słoju przechowywać w lodówce. Przed użyciem do żurku zakwasu należy go przecedzić za pomocą sitka- na sicie pozostaną wszelkie otręby, czosnek, kawałki skórki chleba. ----- Ja Po zlanu zakwasu , robie na tych samych otrębach drugi zakwas -do wczesniej szych otrębów dodaje znowu szklankę mąki i 5-6 szklanek wody , omijam już skorke chlebową i płatki owsiane.I robie resztę jak w przypadku pierwszego zakwasu.