

Dziękujemy za zakup naszego zakwasu



Zakwas zawiera bakterie kwasu mlekowego, dzięki czemu wspomaga i reguluje mikroflorę jelitową, wspomaga trawienie oraz przemianę materii. W związku z tym, że dobrze działa na przemianę materii, można go włączyć do diety odchudzającej, tym bardziej że ma także właściwości oczyszczające organizm.



Przeznaczenie

1. Pieczenie chleba żytniego, razowego, mieszanego.
2. Jako starter do rozczyну na bułki (w zastępstwie drożdży)
3. Starter do wyprowadzenia zakwasu z mąki żytniej Typ 2000, Typ 720 i każdej innej.
4. Starter do żurku.



Rozmnażanie zakwasu.



- Rozpakuj zakwas i pozostaw go, aż osiągnie temperaturę pokojową.
- Przełóż go do czystego naczynia (słoik) min. 1 litra.
- Dodaj mąkę żytnią Typ 720 lub Typ 2000 (w zależności jaki zakwas chcesz) w ilości 250 g
- Dodaj wodę o temp. 32-35 st. C w ilości 250 g
- Wymieszaj drewnianą łyżką i odstaw w ciepłe miejsce.
- Po upływie ok. 10 godz. masz 750 g gotowego zakwasu.

PRZEPIS- Chleb Polski mieszany: pszenno-żytni

Składniki:

Chleb 0,5 kg.

Zakwas: 150 g

Mąka pszenna Typ 750: 240 g

Sól: 8 g

Woda: 160 ml

Chleb 1 kg.

Zakwas: 300 g

Mąka pszenna Typ 750: 480 g

Sól: 16 g

Woda: 320 ml

- Wymieszaj wszystkie składniki do uzyskania jednolitego ciasta.
- Ciasto przełóż do natłuszczonej formy lub uformuj bochenek luzem i pozostaw do wyrośnięcia pod przykryciem tak, aby ciasto nie obeschło (może być ściereczka).

Ze względu na to że jest to chleb bez drożdży, proces wzrostu ciasta może potrwać nawet 4 godz. (w zależności od temperatury otoczenia).

- Piec 45 min. (lub do uzyskaniażądanego efektu) w temperaturze 200 st.C- góra -dół.
- Opcjonalnie możesz umieścić w piekarniku niewielkie naczynie z wodą.

PRZEPIS- Chleb Razowy ze słonecznikiem

Składniki:

Mąka Typ 750: 100 g

Mąka razowa Typ 2000: 90 g

Mąka żytnia Typ 720: 25 g

Zakwas żytni: 110 g

Łuskane ziarno słonecznika: 50 g

Sól: 5 g

Woda: 230 g

- Wymieszaj wszystkie składniki do uzyskania jednolitego ciasta.
- Ciasto przełóż do natłuszczonej formy i pozostaw do wyrośnięcia pod przykryciem tak aby ciasto nie obeschło (może być ściereczka).
- Piec 45 min. (lub do uzyskania żądanego efektu) w temperaturze 200 st.C- góra -dół.
- Opcjonalnie możesz umieścić w piekarniku niewielkie naczynie z wodą.

W razie pytań skontaktuj się z nami na stronie zamówienia poprzez formularz.

Pozdrawiamy serdecznie

ePiekarz