

Jak zrobić domowy zakwas na żurek



Autor: **Na_zywo**

Przepisów: **1757** Ocena: **14900**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- szklanka mąki żytniej razowej
- 2 szklanki ciepłej przegotowanej wody
- ząbek czosnku
- 2 liście laurowe
- kilka ziarenek ziela angielskiego

Sposób przygotowania:

- 1 do słoika wsyp mąkę i zalej wodą. Dokładnie wymieszaj. Dodaj przyprawy i przykryj słoik gazą. Następnie odstaw w ciepłe miejsce na 3 dni. Gdy mąka ładnie opadnie, zakwas mieszaj raz dziennie. Żur kisimy w temperaturze pokojowej do uzyskania wyraźnie kwaskowatego smaku i zapachu. Gdy już osiągnie odpowiedni stopień ukiszenia (około 5-6 dni), przenieś zakwas do lodówki.

Źródło: Na żywo

Twoje notatki do przepisu: