



Zakwas Orkiszowy

Składniki

- 100 g Mąki Basi z Orkiszu
- 100 ml wody

Sposób przygotowania

1 Etap

Składniki mieszamy i odstawiamy w szklanym lub glinianym naczyniu w ciepłym miejscu, przykryty folią spożywczą.

Przez pierwsze 3 dni „dokarmiamy” zakwas co 12 godzin: mieszamy 100 g powstałego zaczynu, 100 g Mąki Basi z Orkiszu i 100 ml wody.

2 Etap

Czwartego i piątego dnia „dokarmiamy” zakwas co 24 godziny.

3 Etap

Zakwas przechowujemy w lodówce, koniecznie wyjmujemy z niej i „dokarmiamy” na 12 godz. przed użyciem.