
**ХЛЕБ
&
РЕМЕСЛО**

**РЖАНАЯ
ЗАКВАСКА
ИНСТРУКЦИЯ
ПО ПРИМЕНЕНИЮ**



Ржаная закваска



Ржаная закваска - симбиотическая культура дрожжей и молочнокислых бактерий, полученных путём естественной ферментации ржаной муки в тёплой воде.

Используется для выпечки ржаного и пшеничного хлеба, приготовления кваса и пива.

Время выведения: 5-7 дней.

Время восстановления из сухой смеси: 2 дня

Для полноценной жизнедеятельности микрофлоры закваски требуется температура от + 25 до +35°C.

Эти условия необходимо соблюдать при выращивании закваски и приготовлении теста для хлеба.

Для поддержания жизнедеятельности необходимо подкармливать закваску ржаной мукой и водой.

Оптимальные условия хранения закваски: +5°C

Закваска может существовать неограниченно долго, необходимо только её периодически подкармливать.



Подготовка



Подготовьте ржаную муку.
Можно использовать ржаную обдирную
или цельнозерновую



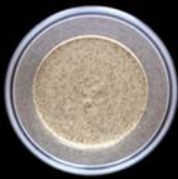
Используйте чистую питьевую воду
температурой от + 1 до + 35°C



Подготовьте емкость, где будет
находиться ваша закваска. Лучше всего
подойдет стеклянная банка 0,5 л.
Добавьте в емкость равное
количество муки и воды, перемешайте
ложкой и накройте банку крышкой.
Оставьте на 24 часа при +23°C



Методика выведения



День 1



50г - ржаная мука
50г - вода

24 часа при 23-27°C



День 2



50г - ржаная мука
50г - вода

24 часа при 23-27°C

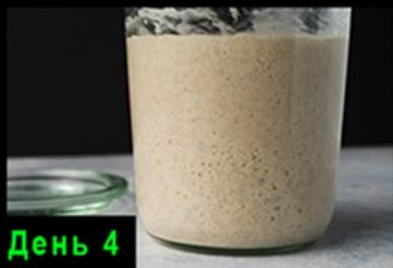


День 3



50г - ржаная мука
50г - вода

24 часа при 23-27°C



День 4

Утилизировать 1/2 всей закваски.
Переложить оставшуюся часть
в емкость большего размера.
100г - ржаная мука
100г - вода
24 часа при 23-27°C



День 5

Снова утилизировать 1/2 всей закваски.

100г - ржаная мука
100г - вода

24 часа при 23-27°C



День 6

Повторить
предыдущий шаг.
Готовую закваску
убрать в холодильник

Кормление и содержание

Свежевыведенная закваска должна быть пористой структуры, иметь приятный кисловатый зерновой запах и достаточно кислой на вкус.

Если закваска на вкус слабо-кислая, значит, её кислотность невысокая и время брожения теста будет более продолжительным. Довести закваску до более высокого уровня кислотности можно оставив её бродить в тепле на **8-10 часов**.

Хранить закваску в случае каждодневной выпечки необходимо при температуре **20-25°C** и освежать **2 раза** в сутки.

Если выпечка периодическая, тогда после очередного кормления закваску убрать в холод и содержать при температуре от **+2 до +8°C**, освежать достаточно **2 раза** в неделю.

Освежать закваску необходимо следующим образом. Закваска должна быть израсходована на **80%** от своего первоначального объема, т.е её должно остаться **20%**. Если в процессе замеса теста закваску не удалось использовать до этого соотношения, следует утилизировать часть закваски так, чтобы её осталось примерно **20%** от первоначального объема. Далее добавить **40%** воды и **40%** ржаной муки и вымесить всё в однородную массу.

Закваску целесообразно подкармливать сразу после того, как необходимое её количество будет израсходовано на замес. НЕ освежайте закваску перед замесом! В таком случае закваска окажется слишком слабой, чтобы заквасить тесто.

