

Закваска для бездрожжевого хлеба

Вам понадобится

Мука пшеничная в/с

300 г

Вода

Приготовление

- 1-й день**
Муку 100 грамм и воду комнатной температуры 150 миллилитров тщательно смешать в миске, затем накрыть ее пищевой пленкой.
- Далее поставить миску в печь. Установить программу ЗАКВАСКА, температуру 28 °С, время приготовления 24 часа.
- 2-й день**
Затем добавить еще 100 грамм муки и 150 миллилитров воды комнатной температуры, тщательно перемешать. Далее поставить миску в печь. Установить программу ЗАКВАСКА, температуру 28 °С, время приготовления 24 часа.
- 3-й день**
Затем добавить еще 100 грамм муки и 150 миллилитров воды комнатной температуры, тщательно перемешать. Далее поставить миску в печь. Установить программу ЗАКВАСКА, температуру 28 °С, время приготовления 24 часа.
- Через три дня закваска готова к приготовлению.