

Ingrediënten

60 ml. water 60 gram meel
(roggen of tarwe)

Tijd: > 2 uur

Soort_gerecht: Brood

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Zuurdesem zonder gist

Is nodig om een zuurdesembrood te maken ZONDER Gist

Vorbereiding

Let op, het water dient (lauw)warm te zijn! 1e dag: Meng 20 ml. water met 20 gram meel in glazen pot met schroefdeksel en laat de pot gedurende een nacht staan bij een temperatuur van 28 graden Celsius. 2e dag: Opnieuw 20 gram meel en 20 ml. warm water toevoegen, doorroeren en gedurende de dag bij de eerder aangegeven warmte laten staan. 3e dag: Opnieuw 20 gram meel en 20 ml. warm water toevoegen, doorroeren en bij een temperatuur van 28 graden Celsius laten staan. 4e dag: Het zuurdesem is klaar en 125 gram hiervan kan gebruikt worden op basis van 1 kg. volkorenmeel.