



## JERNEJ KITCHEN

# KVASNI NASTAVEK

*Kruh mi je bil vedno v izziv, hkrati pa tudi v ogromen užitek.*

ZA 1 KOZAREC

### DAN 1

75 g polnovredne moke

75 ml hladne vode

### DAN 2

30 g polnovredne moke

30 ml hladne vode

### DAN 3

30 g polnovredne moke

30 ml hladne vode

### DAN 4

30 g polnovredne moke

30 ml hladne vode

### DAN 5

30 g polnovredne moke

30 ml hladne vode

### TOOLS AND EQUIPEMENT

kozarec

kuhalnica

kuhinjska krpa

### DAN 1

V literskem steklenem kozarcu z leseno kuhalnico ali žlico premešamo moko in vodo. Kozarec pokrijemo z gazo, to pa fiksiramo z gumico ali vrvico. Testo pustimo fermentirati v zelo toplem prostoru (25°C do 30°C).

### DAN 2

Naslednji dan ponovno kvasnemu nastavku dodamo moko in vodo. Kozarec pokrijemo z gazo in jo fiksiramo z gumico ali vrvico. Testo pustimo fermentirati v zelo toplem prostoru (25°C do 30°C).

### DAN 3

Ponovimo postopek prejšnjega dne.

### DAN 4

Ponovimo postopek prejšnjega dne.

### DAN 5

Ponovimo postopek prejšnjega dne.

### NAPOTKI

Po petem dnevu kisel kvasni nastavek vidno naraste in je poln zračnih mehurčkov. Takrat lahko začnemo s pripravo testa za kruh. V kolikor kvasnega nastavka ne želimo uporabiti takoj, ga shranimo v hladilnik, kjer lahko miruje do 14 dni. Po 14 dneh mu moramo dodati enako količino vode in moke kot prvi dan (1:1 razmerje), da mu povrnemo vzhajalno moč. V kolikor potrebujemo kvasni nastavek za peko kruha, moramo s hranjenjem pričeti dva dni pred peko.