**ЗАКВАСКА РЖАНАЯ (СТАРТЕР)**

**Срок годности:** 3 месяца с момента приобретения

Хранить в сухом, прохладном месте, при температуре от +15°С до +24°С

Будьтевнимательны, это не одноразовая молочнокислая закваска для подкисления теста при выпечке хлеба, а полноценная заквасочная культура, требующая активации. Способ активации закваски не зависит от ее «региональности».

**Рекомендации по активации закваски:**

* использовать емкость с запасом объёма (300-500 мл) и крышкой;
* длясохранениямикрофлоры приактивациизакваски**использовать только ржаную обдирную муку и кипячёную или дистиллированную воду;**
* соблюдать температурные режимы, указанные в данной инструкции.

**Инструкция по активации закваски.**

1. **день – начало активации**

Емкость для активации закваски помыть, обдать кипятком и просушить. Высыпать всю сухую закваску в подготовленную емкость и добавить 30г воды или 2/3 объема емкости,вкоторойнаходилсястартер. Температураводы30-32°С. Хорошоперемешать,закрыть емкостьиоставитьна 24 часапри**температуре30-32**°С**(ЭТОВАЖНО).** Ненадо постояннопроверятьтемпературу термометром,главноеприблизитьсякуказаннымзначениям - закваске необходимо тепло. Дляподдержаниятемпературыможноемкостьсостартеромпоставить в:

* + духовку и включить лампочку;
  + духовку со стаканом с кипятка и время от времени менять его;
  + микроволновую печь со стаканом кипятка.

Через 24 часаростазакваски не будет,наповерхностиможетпоявитьсянезначительноеколичество пузырей, закваска будет имеет приятный кислый запах.

1. **день – завершение активации**

В смесь первого дня добавьте 30г воды и 30г ржаной обдирной муки или по полной емкости воды и муки, в которой находился стартер до его распаковки. Хорошо перемешать, закрыть емкость и оставить при комнатной температуре 20-24°С на 12-24 часа в зависимости от темпа роста. В случае отсутствия активного роста за первые 12 часов, повысить температуру активации до 30-32°С одним из вышеуказанных способов.

По окончанию двух суток активации вы получите готовую, живую закваску с активным ростом в 2-3 раза от первоначального объема.

**Рекомендации по хранению закваски после активации:**

К концу вторых суток после начала активации и получения устойчивого роста закваски (2-3 раза от первоначального объема второго дня), вы можете ставить опару для выпечки хлеба или выполнить консервацию закваски.

Для консервации закваски холодом требуется выполнить еще два кормления:

Первое кормление - 100г закваски /60г воды /100г ржаной обдирной муки тщательно перемешать, закрыть емкость и оставить при комнатной температуре 20-24°С на 6 часов.

Второе кормление - емкость подходящего объема для хранения хорошо помыть, обдать кипятком и остудить. 100 г закваски /60 г воды/100 г ржаной обдирной муки тщательно перемешать. Дать постоять при комнатной температуре до полного созревания 4-6 часа и убрать в холодильник.

Закваска прекрасно хранится в холодильнике до 1 месяца и более при регулярном кормлении. Желательно обновлять (кормить) закваску один раз в неделю.

Для расконсервации закваски достаньте емкость с закваской из холодильника. Дайте постоять при комнатной температуре 3 часа. После этого хорошо перемешайте закваску и выполните кормление: 100г закваски/60г воды/100г ржаной обдирной муки тщательно перемешать. Дать постоять от 12 до 24 часов при комнатной температуре до удвоения/утроения объема. Теперь можно ставить опару. Для стабилизации микрофлоры рекомендуется обновить закваску 2-3 раза после хранения в холоде.