

Краткая инструкция по применению и изготовлению закваски Sekowa Mais Spezial-Backferment

Безглютеновая Sekowa Mais Spezial-Backferment – это разрыхлитель теста, с помощью которого из любого зерна можно выпечь вкусную выпечку.

В чем особенность безглютеновой закваски Sekowa Mais Spezial-Baking Ferment?

Sekowa Mais al-Baking Ferment без глютена изготовлен на основе высококачественного цветочного меда, органически выращенных гороха и кукурузы в результате самопроизвольного брожения. Содержащиеся в меде нектарные дрожжи и ферменты расщепляют зерно. Это делает выпечку особенно вкусной и полезной.

Базовая подготовка.

Перед использованием безглютеновой закваски Sekowa необходимо выполнить начальную подготовку, в результате которой вы получите базовую партию безглютеновой закваски.

Используйте узкую высокую емкость (например, 2-3-литровую банку), которую следует накрыть крышкой, тарелкой или фольгой, чтобы поверхность теста не высыхала, одной ткани будет недостаточно.

1-й этап:

20 г безглютеновой закваски для выпечки Sekowa;

200 г кукурузной муки;

200 – 220 г воды (количество сильно варьируется в зависимости от качества кукурузной муки. Итоговая консистенция как тесто для блинов).

Температура 30° С. Соблюдение температурного режима – важная составляющая процесса. Для достижения такой температуры можно поставить в духовку с включенной лампочкой мощностью 15-25 Вт.

Если вы используете другой источник тепла, важно проверять температуру термометром, чтобы смесь не была слишком теплой или слишком холодной. Идеальная температура – 30° С, но температурный интервал может быть от 28° С до 32° С.

Время выдержки 12-16 часов.

2-й этап:

К смеси первого этапа добавить:

300 г кукурузной муки;

200 г воды (количество сильно варьируется в зависимости от качества кукурузной муки. Итоговая консистенция как на хлеб от средней по плотной).

Температура 26 – 28 ° С

Время выдержки 5-8 ч.

Окончание созревания можно определить, когда на поверхности появляется множество мелких пузырьков воздуха и смесь увеличивается примерно на 20-30%. При полном созревании закваска немного опускается, или появляется нисходящий изгиб.

Готовую базовую партию безглютеновой закваски перекладывают в банку с завинчивающейся крышкой примерно на 3/4 объема и хранят в холодильнике около 4 месяцев.