

## ЗАКВАСКА РЖАНАЯ (СТАРТЕР)

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

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

Будьте внимательны, 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;
- для сохранения микрофлоры при активации закваски **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, в которой находился стартер. Температура воды 30-32°C. Хорошо перемешать, закрыть емкость и оставить на 24 часа при **температуре 30-32°C (ЭТО ВАЖНО)**. Не надо постоянно проверять температуру термометром, главное приблизиться к указанным значениям - закваске необходимо тепло. Для поддержания температуры можно емкость со стартером поставить в:

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

Через 24 часа роста закваски не будет, на поверхности может появиться незначительное количество пузырей, закваска будет имеет приятный кислый запах.

#### 2 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°C на 12-24 часа в зависимости от темпа роста. В случае отсутствия активного роста за первые 12 часов, повысите температуру активации до 30-32°C одним из вышеуказанных способов.

По окончании 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°C 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.