

Закваска пшеничная (стартер)

Срок годности: 3 месяца с момента приобретения

Хранить в сухом, прохладном месте, при температуре от +15С до +20С

Страна происхождения микроорганизмов:

Инструкция по активации

Будьте внимательны, это не однократная молочнокислая закваска для подкисления теста при выпечке хлеба, а полноценная заквасочная культура, требующая активации. Независимо от того, какую «региональность» вы выбрали, способы активации одинаковы для всех.

Рекомендации по активации закваски:

- использовать посуду с запасом объёма (500–1000 мл) и плотно прилегающей крышкой;
- для сохранения микрофлоры, выбранной вами, при активации закваски **использовать только муку высшего сорта и кипячёную или дистиллированную воду;**
- соблюдать температурные режимы, указанные в данной инструкции

Активация закваски

1 день – начало активации

Высыпать содержимое полученной Вами упаковки в предварительно подготовленную ёмкость (ёмкость желательно помыть, обдать кипятком и остудить). Добавить 30 грамм воды или 2/3 объёма ёмкости, в которой находился стартер (температура воды 27–30 °С). Хорошо перемешать, закрыть ёмкость и оставить на 24 часа при **температуре 27–30 °С (ЭТО ВАЖНО)**. Не обязательно стоять с градусником и ежесекундно проверять температуру, главное приблизиться к указанным значениям. Для поддержания температуры можно ёмкость со стартером поставить:

- в духовку и включить лампочку;
- в духовку и поставить стакан с кипятком и время от времени менять его;
- поставить в микроволновую печь и также поставить стакан с кипятком.

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

2 день – завершение активации

В смесь первого дня добавьте 30 г воды и 30 г муки высшего сорта или по полной ёмкости воды и муки, в которой находился стартер до его распаковки. Хорошо перемешать, закрыть ёмкость 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, требуется поставить закваску на следующие 12 часов при **температуре 30–32 °С**.

По окончании 2-х суток активации закваски вы получите готовую, живую закваску с активным ростом в 2–3 раза от первоначального объёма.

Рекомендации по хранению закваски после активации:

К концу вторых суток после начала активации и получения устойчивого роста закваски (2–3 раза от первоначального объёма второго дня), вы можете ставить опару для выпечки хлеба или выполнить консервацию закваски. Для консервации закваски холодом требуется выполнить ещё два кормления:

Первое кормление – 100 г закваски/110 г воды/90г муки высшего сорта тщательно перемешать до начала образования клейковины, закрыть ёмкость и оставить при комнатной температуре 20–24 °С на 12 часов.

Второе кормление – подготовить ёмкость соответствующего объёма (желательно 1 литр), хорошо помыть её, обдать кипятком и остудить. 100 г закваски/110 г воды/90г муки высшего сорта тщательно перемешать до начала образования клейковины. Дать постоять при комнатной температуре 2 час в тёплое время года и 3 часа в холодное время года. После этого поставить в холодильник на верхнюю полку. Закваска прекрасно хранится в холодильнике до 1 месяца и более.

Для расконсервации закваски достаньте ёмкость с закваской из холодильника. Дайте постоять при комнатной температуре 3 часа. После этого хорошо перемешайте закваску и выполните кормление: 100 г закваски/110 г воды/90г муки высшего сорта тщательно перемешать до начала образования клейковины. Дать постоять от 12 до 24 часов при комнатной температуре, до удвоения/утроения объёма. Теперь можно ставить опару, но следует понимать, что вы получите кислый хлеб, для получения мягкого вкуса следует выполнить ещё два кормления перед постановкой опары.