

Олег Кочетов



ДОМАШНИЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Как самому сделать закваску, как с ней работать, как её хранить и как печь домашний хлеб на закваске

Олег Кочетов

Домашний хлеб на закваске

«Издательские решения»

Кочетов О.

Домашний хлеб на закваске / О. Кочетов — «Издательские решения»,

Как самостоятельно вырастить закваску. Как хранить закваску и как её подкармливать. Как печь хлеб на закваске. Шаг за шагом от простых рецептов к более сложным.

Содержание

От автора	6
Как сделать закваску для хлеба	7
1-й этап	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Домашний хлеб на закваске Как самому сделать закваску, как с ней работать, как её хранить и как печь домашний хлеб на закваске Олег Кочетов

© Олег Кочетов, 2015

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero



От автора

Здравствуйте!

Меня зовут Олег Кочетов.

Я автор блога о домашнем хлебопечении [битая ссылка] ДОМАШНИЙ ХЛЕБ и ведущий [битая ссылка] авторского кулинарного канала на YouTube.

Сейчас многие предпочитают печь хлеб на закваске.

Именно об этом я и хочу рассказать.

Шаг за шагом вы научитесь печь хлеб на закваске.

Узнаете, как самостоятельно вырастить закваску, как с ней работать и как её хранить.

Желаю успехов!

Как сделать закваску для хлеба



Закваска для хлеба.

Для того, чтобы сделать закваску, надо запастись терпением..

1-й этап

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 грамм теплой воды (35—36 градусов)

20 грамм мёда

150 грамм пшеничной муки

50 грамм ржаной или полбяной муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мёд растворить в воде.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.