

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**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=17103872](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=17103872)*

*ISBN 9785447442712*

**Аннотация**

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

Здравствуйтесь!

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.