

San Fransisco

SURDEIGSSTARTER



EST. 1984

Slik aktiviserer du surdeigsstarteren

Takk for at du kjøpte vår surdeigsstarter. Håper du får like stor glede av brødbaking som oss.

Dette trenger du:

- Surdeigsstarter
- 500 ml glasskrukke (eks. syltetøyglass)
- Mel (sterk hvit eller fullkorn)
- Vekt
- Termometer

Dag 1

Skyll kannen med varmt vann. Tilsett 50 gram mel og 60 ml vann. (vanntemperaturen er viktig: 29-30 grader) og til slutt og tilsett 10 gram surdeigsstarter knust til pulver. Rør godt og dekk den til med koppehåndkle og sett den på kjøkkenbenken.

Dag 2

Du begynner å se små bobler, ingen endring i størrelse, og begynner å lukte surt. Etter 12 timer, mat starteren med 50 gram mel og 50 ml vann. Ikke kast noe.

Dag 3

Starteren gjør seg klar. Den har økt i størrelse, lukter surt og har mange bobler. På tide å kaste starteren din, etterlat 25 gram. Fôr dette med 50 gram mel og 50 ml vann. Rør og dekk til igjen.

Igjen anbefaler vi Dallagiovanna Rinfresco del Lievito Madre tipo 00 som er unikt designet for mating av surdeig.

Dag 4

Dagen er kommet! Du er klar for å bake!

God baking!

