

Jak samemu zrobić domowe drożdże na chleb lub na pizzę w 12 godz.



Autor: **mangiare**
Przepisów: **65** Ocena: **597**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



mangiare | Smaker

Składniki:

- piwo niepasteryzowane 150 ml
- cukier 1 i 1/2 łyżeczki
- mąka 00 1 i 1/2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Do miseczki wlewamy piwo ,następnie wsypujemy cukier , mieszamy i dodajemy mąkę i dokładnie to wszystko mieszamy.
- 2 Przykrywamy ściereczką i pozostawiamy na całą noc(12 godz.) w ciepłe miejsce bez przeciągów.
- 3 Tak wyglądają po 12 godz. Takie drożdże odpowiadają 70 g świeżych drożdży i nadają się do zrobienia chleba czy pizzy z 1 kg mąki.

UWAGA

Te drożdże nie mają takiej mocy ,aby zrobić z nich ciasto drożdżowe z jajkami lub z wieloma składnikami.

Te drożdże po 12 godz. są gotowe ,aby połączyć je z mąką na chleb lub pizzę.

Zapraszam na filmik



Twoje notatki do przepisu: