

Překrmení žitného kvásku:



Není to nic složitého. Postupujete úplně stejně, jako u založení LM, ale v polovičních dávkách:

- 50 g LM odebereme do misky.
- 25 g vlažné vody přidáme k těstu.
- 50 g mouky přidáme k rozšlehanému těstu.
- Vypracujeme lehce lepivé těsto.
- Těsto přemístíme do čisté původní sklenice.
- Těsto nastříhneme na vrchní straně do kříže.
- Sklenici přikryjeme víčkem, opět nedotahujeme.
- Necháme na lince v pokojové teplotě.

Přebytky zde můžete použít pro založení rozkvasu na chléb, nebo také přidávat do různých těst. I slepice si na něm pochutnají, není-li zbylí.