

Návod na aktivaci Kefirko BIO sušeného kvásku

1. Smíchejte 15 g kvásku + 30 ml vlažné vody + 30 g mouky a nechte stát 6 až 8 hodin.
2. Přidejte 25 ml vlažné vody + 30 g mouky a nechte stát 12 až 16 hodin.
3. Přidejte 50 ml vlažné vody + 60 g mouky. Nechte stát 12 hodin.
4. Odstraňte ½ směsi a zopakujte krok 2.
5. Pokračujte krokem 4, dokud kvásek nezdvójnásobí svůj objem, nebude aktivní (bublat) a připravený k pečení.

Pečení:

Odměřte množství kvásku, které vyžaduje recept. Zbývající kvásek nakrmte 30 g mouky a 25 ml vody a uskladněte ho.

Skladování:

- **V lednici** - krmte jednou týdně. Pokud chcete péct, vyjměte ho z lednice a zopakujte krok 4 uvedený výše.
- **Při pokojové teplotě** - krmte každých 12 hodin. Pokud chcete péct, zopakujte krok 4.

Jak poznat, že je kvásek aktivní?

Aktivní kvásek má kvasnicovou vůni a tvoří bubliny.

Po nakrmení rychle zdvojnásobí svůj objem.