

FERMENTOR ZA DROŽI



OPREMI SE ZA PEKO Z DROŽMI!

Pripravite droži s Fermentorjem
in pecite naravno kvašen kruh
z več okusa in arome.

VKLJUČENO

SLO



PROSTORNINA

Kefirko kozarec ima prostornino 900 ml.



VEČNAMENSKA POSODICA S POKROVOM

Posodica se uporablja kot pokrov Fermentorja za droži, za merjenje živil in za shranjevanje. Merilne oznake na steni posodice (skodelice / grami in mililitri) vam bodo pomagale pri natančnem odmerjanju vode in moke pri vsakem hranjenju droži. Ko posodico namestimo na fermentor, omogočimo pretok zraka in s tem omogočimo uspešen razvoj živih kultur v drožeh.

SHRANJEVANJE DROŽI

Droži varno shranjene v večnamenski posodici s pokrovom so vam vedno na voljo za naslednjo peko. S fermentacijsko uro označite zadnje hranjenje vaših droži in s tem zagotovite, da vaša kultura nikoli ne bo stradala. Če droži shranite na sobni temperaturi, jih morate nahraniti enkrat dnevno, če pa jih shranite v hladilnik, je hranjenje potrebno enkrat na teden.

MERILNA ŽLIČKA

5-mililitrska žlička za odmerjanje soli in vode ob hranjenju droži je enostavna za uporabo. Oblika žličke omogoča enostavno čiščenje po mešanju droži.

ELASTIKA

Po hranjenju droži lahko s priloženo elastiko označite njihov začetni nivo. Tako boste enostavno ocenili, ali so droži dovolj narasle in so pripravljene za peko.









POKROV ZA SHRANJEVANJE

Namestite zapiralno ploščico na obroč Fermentorja za droži in z njim zaprite steklen kozarec. S tem lahko v hladilniku enostavno shranite nastavek iz droži ali katero koli drugo fermentirano živilo.

SKRB ZA FERMENTOR ZA DROŽI



- 
 Pred prvo uporabo operite vse dele s toplo vodo in detergentom. Detergent temeljito izperite. Priporočamo ročno pranje vseh delov fermentorja.
- 
 Uporabite vodo in kuhinjsko krpo za nežno čiščenje ostankov testa, ki se naberejo na stenah steklenice in posodice. Nikoli ne uporabljajte žičnih krtač ali ostre opreme za čiščenje fermentorja.
- 
 Fermentor med fermentacijo postavite stran od neposredne sončne svetlobe in virov toplote v kuhinji.
- 
 Barvni obroč fermentorja ima na spodnji strani tesnilo. Ko želite obroč uporabiti skupaj z zapiralno ploščico, tesnilo odstranite.
- 
 Pred čiščenjem odstranite tesnilo iz obroča in ju operite s toplo vodo in detergentom. Preden obroč ponovno sestavite, oba dela dobro osušite.
- 
 Vsi plastični elementi tega izdelka so narejeni iz bioplastike. To pomeni, da so izdelani iz biološkega materiala in je njihova proizvodnja bolj okolju prijazna. Elementi iz bioplastike se zavržejo skupaj z odpadki iz običajne plastike.

KAKO ZAČETI?

Za peko z drožmi boste potrebovali **aktivne** droži. Aktivne droži imajo vonj po kvasu in vidne mehurčke. Po hranjenju hitro narastejo na dvojno količino.

KAKO DO AKTIVNIH DROŽI?

1. Možnost: Droži imate shranjene v hladilniku ali vam nekdo podari delček svojih droži.

To so droži, ki jih morate nahraniti le enkrat ali dvakrat, da postanejo aktivne.

2. Možnost: Kupite sušene droži (oglejte si ekološko Kefirko ponudbo).

Droži v prahu je potrebno najprej aktivirati. To lahko traja tudi nekaj dni (2-3).

3. Možnost: Droži naredite sami.

Ta postopek traja najdlje časa, saj je potrebno droži ustvariti tako, da zmes vode in moke večkrat nahranite, da se razvije močna kultura mikroorganizmov. Postopek traja vsaj sedem dni.

MOŽNOST 2:

Aktivacija suhega starterja (Kefirko ekološke droži):

1. Zmešajte 15g suhih droži + 25ml mlačne vode +30g moke in pustite stati 6 do 8 ur.
2. Dodajte 25ml mlačne vode + 30g moke in pustite stati 12 do 16 ur.
3. Dodajte 60ml mlačne vode + 60g moke. Pustite stati 12 ur.
4. Zavržite polovico mešanice in ponavljajte korak 2, dokler droži niso dovolj aktivne za peko.

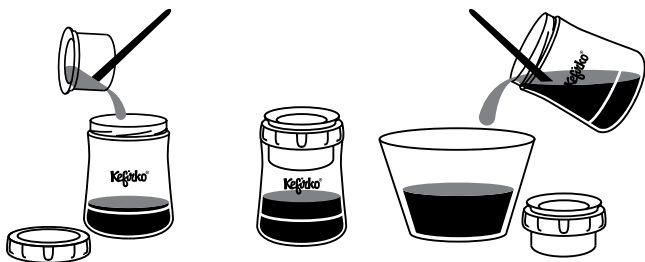
MOŽNOST 3:

Naredite droži sami:

1. Zmešajte 30g moke + 30ml mlačne vode v kozarcu.
2. Po 48 urah nahranite s 30g moke in 30ml mlačne vode
Pustite stati 24 ur.
3. Zavrzite polovico droži in nahranite z 30g moke in 30ml mlačne vode. Pustite stati 24 ur.
4. Ponavljajte 3. korak vsaj sedem dni, dokler droži niso dovolj aktivne za peko.

ZAČETEK PEKE

Ko imate aktivne droži, lahko z njimi pripravite drožni nastavek, ki ga uporabite pri peki. To je količina droži, ki je navedena v receptu, ki ga želite pripraviti. Drožni nastavek pripravite z enako moko, ki jo zahteva tudi recept. Koraki za pripravo so vedno enaki:



1.

NAHRANI
STARTER

2.

PUSTI
FERMENTIRATI

3.

ZAČNI S PEKO

TRAJANJE FERMENTACIJE

To je splošen opis korakov, ki so potrebni za pripravo najboljšega kruha z drožmi. Pri različnih vrstah peke, kot je peka slaščic ali peciva, lahko pride do odstopanja v trajanju. Urnik zapisan spodaj se nanaša na peko kruha.

AKTIVNOST	TRAJANJE
Priprava drožnega nastavka	7-10 ur
Avtoliza	1 ura
Dodate nastavek	-
Potegi & prepogibi, vzhajanje	2-3 ure (vsakih 30 minut)
Oblikovanje	-
Končno vzhajanje	3-4 ur
zarezovanje in peka	1 ura

Urnik peke prilagodite glede na to, kdaj želite, da je peka zaključena. Če želite pečen kruh v soboto ob 16:00 uri, začnite s pripravo nastavka v petek zvečer. V kolikor imate droži shranjene v hladilniku, naredite aktivacijo droži v petek zjutraj.

ENOSTAVEN RECEPT ZA KRUH

Sestavine:

1. 500g pšenične moke + 30g za nastavek
2. 350ml vode + 25ml za nastavek
3. 10g aktivnih droži
4. 10g soli

Priprava drožnega nastavka: Zmešajte 10 g aktivnih droži, 30 ml vode in 30 g moke v Fermentorju za droži. Pustite fermentirati na sobni temperaturi, dokler se volumen ne podvoji (7 do 10 ur).

Avtoliza: V večji posodi za mesenje zmešajte 350 ml mlačne vode in 500 g moke. Pustite počivati 1 uro. Encimi v moki razgradijo škrob in proteine, kar ima za posledico boljšo teksturo in hidracijo kruha. Ta proces se imenuje avtoliza.

Dodajte nastavek: Po avtolizi dodamo nastavek in 10 g soli.

Potegi & prepogibi: Mesite testo s potegi in prepogibi naslednje 2 do 3 ure. Z rokami testo potegneta in ga prepogneta vsakih 30 minut.

Oblikovanje: Po zadnjih potegih in prepogibih z rokami oblikujte testo v želeno obliko (hlebec, bageta ali štruca) ter pripravite za končno vzhajanje.

Končno vzhajanje: Lahko napravite na sobni temperaturi (3-4 ure) ali v hladilniku (čez noč). Testo mora narasti vsaj za enkrat.

Okraševanje in peka: Vzemite kruh iz košarice in ga z nožem za okraševanje prerežite. Zarezovanje kruha je pomembno zato, ker bo kruh tudi v pečici vzhajal. Zarezovanje kruha bo preprečilo pokanje skorje. Kruh postavite v ogret pekač ali posodo za peko kruha s pokrovom. Pečete ga 1 uro v pečici. Najprej 45 minut pokritega na 240 °C in potem še 15 minut odkritega pri 220 °C. Pecite do zlato rjave barve.

NASVETI



Če želite, da je pokrov popolnoma zaprt, ga privijte na obroč. To bo med fermentacijo ustavilo kroženje zraka, če ga želite omogočiti, ga odvijte.



Pokrov za posodico in zapiralna ploščica sta izdelana iz silikona. Material omogoča prilagoditev ob zbiranju plinov v posodi med fermentacijo. Če je fermentacija aktivna, boste opazili dvigovanje pokrova.



Za merjenje uporabite oznake na stenah posodice, za manjše količine pa merilno žličko.



Večnamenska posodica je odlična za shranjevanje droži v hladilniku. Pokrijte jo s pokrovom in postavite na polico v hladilniku. Tam bodo varno počakale na vašo naslednjo peko.

IZBIRA MOKE

Kakovost sestavin je zelo pomembna pri peki z drožmi. Glavna sestavina, moka, vsebuje aktivne mikrobe, ki so ključni za fermentacijo.

Kako izbrati moko za peko z drožmi?

Ker je obdelana in beljena pšenica brez živih mikroorganizmov, ni primerna za uporabo. Svetujemo uporabo kakovostne lokalne ekološke moke. Najboljša izbira bi bila mletje lastnega žita, vendar dobro deluje tudi ekološka moka iz trgovine.

Katera vrsta moke je najboljša?

Za boljše rezultate lahko izbirate med različnimi vrstami moke. Vsaka vrsta moke bi morala delovati z drožmi. Če boste sami naredili svoje droži, je lahko postopek hitrejši s polnozrnato ali rženo moko. Ko so droži aktivne, lahko vedno uporabite tudi druge vrste moke za hranjenje. Pomembno je, da droži hranite z isto vrsto moke, s katero želite peči.

Lahko uporabim moko brez glutena?

Veliko ljudi z intoleranco na gluten uživa domač kruh z drožmi. Na spletu je veliko nasvetov in priporočil, kako uspeti s to vrsto moke. Kruh iz brezglutenske moke je bolj suh in drobljiv. Običajno so potrebni tudi dodatki, na primer ksantan gumi ali luščine indijskega trpotca.

