

Založení vlastního LIEVITO MADRE

(LM):

Suroviny:

- 200 g hladké / polohrubé mouky pšeničné
- 100 g vlažné vody
- 10 g medu

Pomůcky:

- sklenice o objemu min. 0,7 l (spíše úzká a vyšší)
- 1 miska
- 1 plastová stěrka

Postup:

1. den (neděle 20:00)

- V misce smíchejte všechny ingredience.
- Přemístěte na pomoučený vál.
- Vypracujte mírně lepivé těsto do tvaru kuličky.
- Kuličku přemístěte do čisté sklenice.
- Sklenici přikryjte víčkem, ale nedotahujte.
- Nechte stát na lince v pokojové teplotě (lépe je LM v teple 22 - 26 °C).

2. den (pondělí)

- Těsto necháme stát bez povšimnutí.

3. den (úterý 20:00)

- 100 g těsta přendáme ze sklenice do misky.
- 50 g vlažné vody přidáme k těstu.
- Rozšleháme.
- 100 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.

4. den (středa)

- Těsto zkontrolujeme, ale neotvíráme.
- Na těstu jde vidět, jak zvětšilo cca 2x svou velikost.

5. den (čtvrtek 20:00)

- 100 g LM odebereme do misky.
- 50 g vlažné vody přidáme k těstu.
- 100 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.

6. - 14. den opakujeme stejný postup, jako 3. a 5. den.

- Přebytky můžete vždy přidat do nějakého těsta, nebo dávejte slepicím.

