

KEFIRKO KOVÁSZ FERMENTÁLÓ Használati útmutató / HU

Készíts kovászt a kovász erjesztővel, és süss természetesen kelesztett kenyeret, amely több illattal rendelkezik.



ízzel és

TARTALOM



Méret
900ml

- Útmutató és tippek (1)
Gyűrű (2)
Zárólemez (3)
Üveg: 900 ml-es űrtartalommal. (4)
Gumi szalag (5)
Mérőkanál (6)
Fermentációs óra (7)
Pohárfedél (8)
Sokoldalú pohár (9)

Sokoldalú pohár fedővel.



Ez a pohár használható kovász erjesztéshez, méréshez és tároláshoz. Az oldalán lévő jelölések (csészék/grammok és milliliterek) pontos mérést biztosítanak vízhez és liszthez. A fedő levegőt enged be, elősegítve a kovász növekedését.



Kovász tárolása

A fedeles pohárban biztonságosan tárolt kovász mindig készen áll a sütésre. Az éhezés elkerülése érdekében használja a fermentációs órát az utolsó etetés idejének jelölésére. Szobahőmérsékleten tárolva naponta etesse. hűtőben tárolva hetente etesse a kovászt.



Mérőkanál

5 ml-es kanál a só vagy víz méréséhez kovász etetéskor. Könnyen tisztítható keverés után.



Gumiszalag

Jelölje meg vele a kovász kezdeti szintjét, hogy lássa, mikor duplázódott meg, és kész a sütésre.



Tároló fedél

Rögzítse a zárólemezt a gyűrűhöz, hogy lefedje az üveget. Használja a fedéllel a kovász vagy más fermentált étel tárolására a hűtőben.



A KOVÁSZ FERMENTÁLÓ első használatbavétele. TISZTÍTÁSA , ÁPOLÁSA

⚠ Használat előtt mossa el az összes alkatrészt meleg, kímélő mosogatószeres vízben kézzel. Alaposan öblítse le a mosogatószerrel

⚠ Mosogatógépben nem mosható

⚠ Gyermek kezébe nem adható

⚠ Törékeny

⚠ Forró italok készítésére és tárolására nem alkalmas

⚠ Használjon vizet és egy gyengéd konyhai kefé az üveg vagy a pohár tisztításához, ha a tészta rászáradt az oldalfalakra. Soha ne használjon drótkéfé vagy éles eszközöket.

⚠ Tartsa távol közvetlen napfénytől és hőforrásoktól a konyhában erjesztés közben.

⚠ A színes gyűrű belső oldalán található tömítőgyűrűt távolítsa el, ha a gyűrűt és a zárólemezt együtt szeretné használni a tároló fedél készítéséhez.

⚠ Használat után távolítsa el a tömítést a gyűrű alól, és mossa el mindkét részt szappanos vízben. Mielőtt visszahelyezné az üvegre, győződjön meg róla, hogy mindkettő száraz.

⚠ A műanyag összetevők bioplasztikból készülnek, ami azt jelenti, hogy organikus anyagból készülnek, így gyártásuk környezetbarátabb.

Hulladékkezelés: A bioplasztik összetevőket a műanyag hulladékkal együtt kell kidobni.

Hogyan kezdjük hozzá

Aktív kovászra van szükség a kovászos sütéshez. Az aktív kovásznak élesztős illata van, buborékok képződnek benne, és etetés után gyorsan megduplázódik.

Lehetőségek

1,Alvó kovász: Ha van egy alvó kovászkod a hűtőben, vagy kaptál valakitől, etesd meg, és egy-két etetés után használhatod.

2,Száritott kovász: Vásárolj szárított kovászt (pl. Kefirko Organic). Aktiválás után, ami 2-3 napot vehet igénybe, használható.

3, Készíts kovászt önnálóan: Készíts kovászt az alapoktól a semmiből. Ez a folyamat hosszú, mivel legalább hét nap szükséges az élő kovász kialakításához.,

A 2. Lehetőség: Szárított kovász aktiválása (pl. Kefirko Organic kovász)

1. Keverj össze 15 g szárított kovászt, 25 ml langyos vizet és 30 g lisztet. Hagyj állni 6-8 órát.
2. Adj hozzá 25 ml langyos vizet és 30 g lisztet. Hagyj állni 12-16 órát.
3. Adj hozzá 60 ml langyos vizet és 60 g lisztet. Hagyj állni 12 órát.
4. Dobd ki a keverék felét, és ismételd meg a 2. lépést, amíg a kovász aktív lesz.

A 3. Lehetőség: Kovász készítése a semmiből

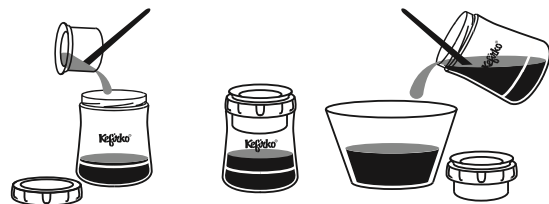
1. Keverj össze 30 g lisztet és 30 ml langyos vizet egy üvegben.
2. 48 óra elteltével etesd meg 30 g liszttel és 30 ml vízzel. Hagyj állni 24 órát.
3. Dobd ki a kovász felét, és etesd meg 30 g liszttel és 30 ml vízzel. Hagyj állni 24 órát.
4. Ismételd meg a 3. lépést minden nap legalább hét napig, amíg a kovász aktív lesz.

Kezd el a sütést

Miután aktív a kovászkod, készítsd el a tésztát-t a recepthez.

A levain: Az a szükséges kovászmennyiség, amelyet ugyanazzal a liszttel készítesz, mint amit a recept előír. A lépések mindig ugyanazok:

- 1, Etesd meg a kovászt.
- 2, Hagyd erjedni
- 3, Kezd el a sütést.



Erjesztési idővonal

Ez az ütemterv a kenyérfőzéshez szükséges lépéseket tartalmazza. Az édes kovászos kenyerek és péksütemények eltérhetnek, de az alapvető folyamat a kenyérsütéshez kapcsolódik.

TEVÉKENYSÉG | SZÜKSÉGES IDŐ

- Tészta készítése: 7-10 óra
- Autolízis: 1 óra
- Levain hozzáadása: -
- Nyújtás és hajtogatás, kelesztés: 2-3 óra (30 percenként)
- Formázás: -
- Végső kelesztés: 3-4 óra
- Bevágás és sütés: 1 óra

Sütési ütemterv

A sütési ütemtervet a kívánt elkészült időpont szerint módosítsd. Például, ha szombaton délután 4-kor szeretnéd, hogy elkészüljön a kenyér, péntek este kezd el a levain készítését aktív kovással. Ha a kovász inaktív volt a hűtőben, péntek reggel aktiváld újra.

Hozzávalók:

1. 500g búzaliszt + 30g a levainhoz
2. 350ml víz + 25ml a levainhoz
3. 10g kovász
4. 10g só

1, Levain készítése:

Kombináld 10 g kovászt, 30 ml vizet és 30 g lisztet a kovászos erjesztő üvegében. Hagyd szobahőmérsékleten erjedni, amíg megduplázódik (7-10 óra).

2, Autolízis:

Egy nagy dagasztótálban keverj össze 350 ml langyos vizet és 500 g lisztet. Hagyd állni körülbelül egy órán keresztül, hogy az enzimek lebontsák a keményítőt és a fehérjéket, jobb morzsát és hidratáltságot eredményezve.

3, Tészta hozzáadása:

Az autolízis után keverd hozzá a tésztát és 10 g sót.

4, Nyújtás és hajtogatás:

Nyújtsd ki és hajtogasd a tésztát kézzel minden 30 percben a következő két-három órában.

5, Formázás:

Az utolsó nyújtás és hajtogatás után formázd meg a kenyeret a kívánt alakra (boule, baguette, batard), és fedd le a végső kelesztéshez.

6, Végső kelesztés:

Keleszd a tésztát szobahőmérsékleten (3-4 óra) vagy a hűtőben (egy éjszakán át), amíg legalább kétszeresére nő.

7, Bevágás és sütés:

Vedd ki a kenyeret, és vágd be egy bevágó késsel sütés előtt. A bevágás segít a kenyér emelkedésében és megakadályozza a kéreg repedését. Helyezd előmelegített edénybe (dutch oven), és süsd a sütőben kb. 1 órát: 45 percig 240 °C-on fedetten, majd 15 percig 220 °C-on fedetlenül, amíg aranybarna lesz.

Tippek

- **Kupak használata:** Csavard rá a kupakot a gyűrűre, ha le akarod zárni az üveget. Ez megakadályozza a légáramlást erjedés közben. Ha nem csavarod rá, a légáramlás engedélyezett lesz.
- **Szilikon fedél:** A kupak fedelét és a zárólemezt szilikonból készítik, így alkalmazkodnak az erjedés során felgyülemlett gázokhoz. Ha a fedél felemelkedik vagy felpuffad, az erjedés nagyon aktív.
- **Mérés:** Használj a kupak oldalán lévő jelöléseket a méréshez, vagy a mérőkanalat kisebb mennyiségekhez.
- **Tárolás:** A sokoldalú kupak ideális a kovász hűtőszekrényben történő tárolására. Fedd le a kis szilikon kupakkal, és helyezd a hűtőszekrény polcára. Biztonságosan várja a következő sütést.

Forgalmazza (Magyarországon):

Sellei-Perjési Ildikó EV

Adószám: 90142097-1-43

Nyilvántartási szám: 59292205

Székhely / levelezési cím: 1126 Budapest, Márvány utca 48.
KEFIRSHOP.hu

Gyártja: Borgla d.o.o.Valvasorjeva 40 2000 Maribor
Szlovénia

Származási ország: EU / Szlovénia