

Szárított VA(ló)D(i) kovász felhasználása



VÍZMINŐSÉG FONTOSSÁGA

Javasoljuk, hogy a kovász (és a kenyér) elkészítésekor lehetőleg szűrt vizet használj. A legtöbbször megfelelhet a csapvíz is, de amennyiben nagyon klóros a vezetékes víz, akkor az hátráltathatja a tészta fejlődését.

FELHASZNÁLT LISZTEK

Használj jó minőségű, lehetőleg hazai lisztet a kovászkod etetéséhez és a kenyered sütéséhez. Mi a kenyereinket a Spájjzold Be! lisztjeivel készítjük, mert kiváló és megbízható minőséget képviselnek évek óta. A kovász, amelyet a kezdedben tartasz alapvetően fehér lisztekkel készült, de kedved szerint etetheted akár teljes kiőrlésű vagy rozslisztekkel is. Tudd, hogy minél többféle lisztet használsz a kovászkodhoz, annál színesebb, erősebb és aktívabb lesz.

A KOVÁSZOD AKTIVÁLÁSA

Végez kézzel egy tisztára mosott befőttes üveget vagy olyan tálat, amelynek van teteje. Önts bele az egyik zacskó (10 g) kovászport. Adj hozzá 75 g lisztet és 75 ml vizet, majd jól keverd össze. Takard le az edényt/üveget, de ne zárt le teljesen légmentesen, mert éréskor minimális mennyiségű szén-dioxid szabadul fel. Ezután 1 napra (24 órára) hagyd a keveréket szobahőmérsékleten. Ne ijedj meg, ha az első nap után még nem tapasztalsz nagy változást, a kovásznak időre van szüksége ahhoz, hogy újra ereje teljében legyen!

A 24 óra elteltével ismét adj hozzá 75 g lisztet és 75 ml vizet és tartsd szobahőmérsékleten újabb 1 napot (24 órát). Ezután a kovász használatra kész, de azt javasoljuk, hogy amennyiben azonnal szeretnél vele sütni, tedd félre a felét (150 g-ot) és a maradékot ismét etesd fel 75 liszttel és 75 ml vízzel, majd 3-5 óra múlva már dagaszthatsz is a friss kovászzal.

A KOVÁSZ KARBANTARTÁSA

Számos módszer létezik a kovász karbantartására, mindegyiknek megvannak az előnyei és hátrányai. A legfontosabb, hogy mindig a te saját sütési rendednek megfelelően alakítsd ki a kovász etetési/frissítési módszertanodat.

A kovász, amelyet kaptál egy rendkívül stabil, erőteljes kultúra, ezért nem kell kétségbe esned, ha valamiért eltérsz a szokásos etetési rendtől. Gondolj új a kovászkodra, mint egy háziállatra. Ha biztosítod neki a megfelelő mennyiségű ételt és vizet, akkor jól fogja magát érezni. Javasoljuk, hogy amennyiben csak ritkán sütsz, akkor tartsd hűtőben a kovászkodat és hetente egyszer etesd meg 2:1:1 arányban, azaz 2 egység (pl. 50 g) kovászmaghoz adj 1 egység (25 g) lisztet és 1 egység (25 ml) vizet.

Alacsonyabb hőmérsékleten a kovászban lévő mikrobák lelassulnak, ezért ugyanaz a mennyiségű etetés tovább fog tartani, így nem kell mindig kivenned az anyakovászból.

Mindenképpen azt javasoljuk, hogy ne tarts túl nagy kovászmagot, mert minél nagyobb mennyiséget tartasz a hűtőben, annál több lisztre és vízre lesz szükséged a frissen tartásához, ezáltal több „kidobni való” rész is keletkezik amennyiben nem sütsz gyakran.

Amikor sütni szeretnél csak vedd ki a hűtőben tárolt kovászmagodból a dagasztásnak megfelelő mennyiséget és frissítsd fel szintén 2:1:1 arányban egyszer vagy akár kétszer is, hogy ismét ereje teljében legyen a kovászkod.

Ha elakadtál vagy kérdésed van, hívd bátran Zolit a 06 20 488 1171-es számon vagy írd neki a zoli@spajjzoldbe.hu címre!