

Dzień	RANO/WIECZOREM	Godzina: .....	RANO/WIECZOREM	Godzina: .....
1	100 g mąki żytniej + 100 ml wody (40-45 st. C) dobrze wymieszać		Tylko ZAMIESZAĆ	
2	Dodać 50 g maki żytniej + 50 ml wody (40-45 st. C) dobrze wymieszać		NIC NIE ROBIMY	
3	Dodać 50 g maki żytniej + 50 ml wody (40-45 st. C) dobrze wymieszać		Tylko ZAMIESZAĆ	
4	Dodać 50 g maki żytniej + 50 ml wody (40-45 st. C) dobrze wymieszać		Tylko ZAMIESZAĆ	
5	ZAKWAS gotowy do wypieku :)		-----	

### Co zrobić po wypieku?

Na wypiek odejmujemy np. 130 g zakwasu na 600 gramowy chleb, jeśli robimy 2 chleby jednocześnie to trzeba uzupełnić zakwas o 65-70 g mąki i 65-70 ml wody (40-45 st. C), można powiedzieć „jednym chlebem”, zamieszać i pod ściereczką zostawić w zacisznym miejscu na 12 godzin. Dopiero wtedy przechowujemy jak niżej. Dlaczego tylko „jednym”, ponieważ drugim uzupełnimy na rozruch.

### Jak przechowywać zakwas?

Mieszymy tak aby usunąć powietrze i wkładamy do lodówki pod niezbyt szczelnym przykryciem. Może stać nawet kilka tygodni.

### Rozruch zakwasu:

Zakwas wyjmujemy z lodówki uzupełniamy o 65 g mąki i 65 ml wody (40-45 st. C) i odstawiamy do zacisznego miejsca (nie do lodówki!) pod ściereczką na 12 godzin, aby „się rozruszał” lub na 6 godzin do piekarnika podgrzanego do 45-50 st. i wyłączzonego. (zobaczcie film: Domowy chleb na zakwasie – 3 rodzaje)

### Co jeśli zakwas przyklei się do ścierki:

Zdejmijcie nożem ile się da z powrotem do garnka, ścierekę zamoczcicie w sporej ilości wody z kilkoma łyżkami soli, niech się odmoczy kilka godzin, a potem do pralki :)

### Inne uwagi:

1. Nie trzeba trzymać się dokładnie gramatury przy uzupełnianiu i rozruchu. Najważniejsza uwaga to zawsze tyle samo mąki żytniej co ciepłej wody.
2. Nie trzeba nawet robić rozruchu zakwasu :) (zobaczcie film: Domowy chleb na zakwasie – 3 rodzaje)
3. Improwizujcie, eksperymentujcie, bawcie się. Smacznego.