

Kwas chlebowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Alkohol z chleba.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2,5 kg chleba razowego -
- 5 l wody -
- 40 dag cukru -
- 1 dag drożdży -
- 5 dag rodzynek -

Etapy przyrządzania:

1. Wysuszamy chleb, zalewamy go wrzącą wodą i zostawiamy na 24 godziny. Przecedzamy, dodajemy cukier, drożdże, przykrywamy i jeszcze raz zostawiamy, ale teraz na 12 godzin. Płyn wlewamy do czystych butelek. Do każdej butelki wkładamy parę rodzynek. Kwas jeden dzień trzymamy w cieple, a później przenosimy go w chłodniejsze miejsce. Po około 3-4 dniach kwas jest gotowy.

