

Квас для окрошки домашний

OsThemes · 08.08.2023



Время готовки

1 день

Сложность

Легко

Серверовка

10

Описание

Насыщенный вкус, яркий янтарный цвет и приятный аромат! Домашний квас для окрошки сделает всеми любимое летнее блюдо незабываемым. Вы удивитесь, почему не делали его раньше. Секрет успеха - в выборе качественных дрожжей и хорошего ржаного хлеба.

Ингредиенты

- Хлеб (ржаной)
- Вода
- Свежие дрожжи
- Сахар

Способ приготовления

1. Ржаной хлеб нарежьте ломтиками. От выбранного вами хлеба будет зависеть итоговый вкус кваса. Если берете хлеб с различными добавками например с тмином или кориандром то готовый квас будет иметь легкий привкус и запах этих специй.
2. Выложите хлеб на застеленный пергаментом противень и поставьте в разогретую до 180°C духовку. Подсушивайте хлеб до появления румяной корочки. Важно не передержать сухари. Если они сильно поджарятся и почернеют то квас получится с горчинкой. Подсушенный хлеб поломайте на небольшие кусочки. Или можете сразу нарезать хлеб небольшими кусочками. Так будет даже проще.
3. В эмалированной кастрюле вскипятите 2 л воды. Уберите кастрюлю с огня. Выложите в кастрюлю сухари. Накройте кастрюлю крышкой и дайте содержимому настояться 15 часа. Получившийся настой процедите через сито в другую кастрюлю.
4. Размоченные сухари верните в первую кастрюлю снова залейте 1 л горячей кипяченой воды. Также оставьте на 15 часа. Так весь вкус и аромат из сухарей уйдет в воду.
5. Затем второй настой также процедите через сито и перелейте в кастрюлю к первому. Размоченные сухари больше не понадобятся. Настой охладите до температуры 40°C. Важно проверить как охладился настой не только на поверхности но и в глубине. Часто в глубине температура жидкости выше что приводит к гибели дрожжей. Поэтому лучше замеряйте кулинарным термометром.
6. В стакан отлейте немного теплого отвара. Всыпьте дрожжи и перемешайте. В кастрюле с еще теплым настоем растворите сахар. Влейте разведенные дрожжи и перемешайте. Отвар станет более светлым и мутным.
7. Накройте кастрюлю крышкой и оставьте сусло для брожения в теплом месте на 12 часов. Я ставлю в еле теплую духовку. По желанию можете также добавить несколько штук немытого изюма. Он придаст квасу остроты. Получившийся окрошечный квас еще раз процедите разлейте по бутылкам плотно закройте крышками и охладите.