

Stanje: 08.22

KOŠARA ZA FERMENTACIJU TIJESTA

HR

Košara za fermentaciju se koristi za fermentaciju tijesta za kruh.

Osigurava optimalan proces fermentacije, štiti tijesto od isušivanja i stabilizira njegov oblik.

Kruh koji je bio u košari za fermentaciju tijekom pečenja dobiva deblju koricu, što mu daje intenzivniji i aromatičniji okus.

# Korištenje

1. Košara za fermentaciju mora biti apsolutno čista.

Vodite računa da u njoj ne ostanu čestice prašine i sl.

1. Pospite korpu mješavinom od 50% brašna i 50% škroba (kukuruzni ili krumpirov).

Nemojte koristiti ulje za podmazivanje košare za fermentaciju.

1. Sada stavite tijesto za kruh u nabrašnjenu košaru.

Ukoliko želite da date poseban okus vašem kruhu, možete posuti sjemenke ili zrna u košaru prije nego što stavite tijesto.

1. Košaru za fermentaciju pokrijte vlažnom krpom i stavite tijesto na toplo mjesto bez propuha. Pazite da košaru **ne** stavljate blizu izvora topline jer topli zrak može uzrokovati sušenje tijesta.
2. Nakon potrebnog vremena za fermentaciju, košaru okrenite na lim za pečenje ili keramičku ploču i ispecite kruh prema receptu.
3. Pozor: Košara za fermentaciju **nikada ne smije da se stavlja u pećnicu**.
4. Zatim očistite košaru na sljedeći način.

# Čišćenje

1. Nakon vađenja tijesta za kruh, košari za fermentaciju treba vremena da se osuši. U tu svrhu stavite košaru na dobro prozračeno mjesto.
2. Nakon sušenja otresite višak brašna i osušite košaru za fermentaciju standardnom četkom dostupnom na tržištu.
3. Ako se košara često koristi, preporučuje se povremena sterilizacija.

Da biste to uradili, jednostavno stavite košaru u pećnicu zagrijanu na cca. 120°C oko 30 - 45 minuta.