

Aktuālā redakcija uz: 08.22

RŪGŠANAS GROZS

LV

Maizes mīklas raudzēšanai izmanto rūgšanas grozu.

Tas nodrošina optimālu rūgšanas procesu, pasargā mīklu no izžūšanas un stabilizē tās formu.

Maize, kas ir bijusi rūgšanas grozā, cepšanas laikā iegūst lielāku garozas daļu, kas padara to garšīgāku un aromātiskāku.

# Izmantošana

1. Rūgšanas grozam jābūt pilnībā tīram.

Pārliecinieties, ka tajā nepaliek putekļi vai līdzīgas daļiņas.

1. Spēcīgi samaisiet to ar 50 % miltu un 50 % cietes (kukurūzas vai kartupeļu) maisījumu.

Nekādā gadījumā eļļa nedrīkst iekļūt rūgšanas grozā.

1. Tagad ievietojiet maizes mīklu rūgšanas grozā.

Ja vēlaties savai maizei īpašu garšas piedevu, pirms mīklas ievietošanas grozā varat uzkaisīt kauliņus vai sēklas.

1. Pārklājiet rūgšanas grozu ar mitru drānu un novietojiet mīklu siltā un bez caurvēja vietā. Lūdzu,  **nenovietojiet** to sildītāja tuvumā, jo sildītāja gaiss var izraisīt mīklas izžūšanu.
2. Pēc nepieciešamā raudzēšanas laika grozu apgriež uz cepešpannas vai cepamā akmens un cep maizi atbilstoši receptei.
3. Uzmanību: Rūgšanas grozs **nekad nedrīkst nonākt cepeškrāsnī.**
4. Pēc tam notīriet grozu kā minēts tālāk.

# Tīrīšana

1. Pēc maizes mīklas izņemšanas rūgšanas grozam nepieciešams laiks, lai nožūtu. Priekš tā novietojiet to vietā ar labu gaisa piekļuvi.
2. Pēc žāvēšanas noslaukiet liekos miltus un nosusiniet rūgšanas grozu ar standarta suku.
3. Lietojot bieži, ieteicams laiku pa laikam veikt sterilizāciju.

Lai to izdarītu, vienkārši ievietojiet grozu cepeškrāsnī uz 30 - 45 minūtēm aptuveni 120°C temperatūrā.