

Stanje: 08.22

KORPA ZA FERMENTACIJU TESTA

SR

Korpa za fermentaciju se koristi za fermentaciju testa za hleb.

Osigurava optimalan proces fermentacije, štiti testo od isušivanja i stabilizuje njegov oblik.

Hleb koji je bio u korpi za fermentaciju dobija deblju koru tokom pečenja, što mu daje intenzivniji i aromatičniji ukusom.

# Upotreba

1. Korpa za fermentaciju mora biti apsolutno čista.

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

1. Pospite korpu mešavinom od 50% brašna i 50% skroba (kukuruzni ili krompirov).

Nemojte koristiti ulje za podmazivanje korpe za fermentaciju.

1. Sada stavite testo za hleb u nabrašnjenu korpu.

Ukoliko želite da date poseban ukus vašem hlebu, možete posuti semenke ili zrna u korpu pre nego što stavite testo.

1. Pokrijte korpu za fermentaciju vlažnom krpom i stavite testo na toplo mesto bez promaje. Vodite računa da **ne** stavljate korpu blizu izvora toplote, jer topao vazduh može da dovede do sušenja testa.
2. Nakon potrebnog vremena za fermentaciju, okrenite korpu na pleh ili keramičku ploču i ispecite hleb prema receptu.
3. Pažnja: Korpa za fermentaciju **nikada ne sme da se stavlja u rernu.**
4. Zatim očistite korpu na sledeći način.

# Čišćenje

1. Nakon uklanjanja testa, korpi za fermentaciju treba vremena da se osuši. U tu svrhu stavite korpu na dobro provetreno mesto.
2. Nakon sušenja, uklonite višak brašna i osušite korpu za fermentaciju standardnom četkom koja je dostupna na tržištu.
3. Ukoliko se koristi često, preporučuje se povremena sterilizacija.

Da biste to uradili, jednostavno postavite korpu u rernu zagrejanu na pribl. 120°C tokom 30 - 45 minuta .