

Закваска Levito Madre

50% гидратации (левито мадре)

Шаг 1

Давайте приступим, друзья!

Начните в удобное для Вас время
утро, вечер, день - не важно.

Поставим на выведение закваску Левита Мадре:

- 200 г пшеничной муки высший сорт (у меня с белком 10,3)
- 90 г вода питьевая
- 1 ст.л пюре, любого СВЕЖЕГО спелого фрукта (идеально подходят органические и био): прекрасные результаты дает малина, груша, персик, нектарин, абрикос, виноград

Всё ингредиенты хорошо смешать в небольшой миске, выйдет густое тесто, сворачиваем в шар, надрезаем по середине (не глубоко!) и кладём в высокую, узкую посуду, не менее 1 литра (стакан, банка) ПЛОТНО накрываем пищевой плёнкой или крышкой

Оставляем на 48 часов при комнатной температуре! Оптимально подходит диапазон T 25-30C

Шаг 2

- 100г предыдущей закваски
- 45 г вода питьевая
- 100 г мука пшеничная высший сорт

Смешать и оставить на брожение ещё на 24 часа.

Шаг 3

- 100г предыдущей закваски
- 45 г вода питьевая
- 100 г мука пшеничная в/с

Оставляем закваску снова на ~24 часа

Шаг 4

- 100 г предыдущей закваски
- 45 г вода
- 100 г мука пш высший сорт

Оставляем закваску для брожения и подъема 12 часов, с каждым кормлением теперь она будет расти все быстрее

Остался всего один ШАГ 5 и цикл выведения (рождения) будет завершён

Шаг 5


- 100 г предыдущая закваска
- 45 г вода
- 100 г мука пш высший сорт

В идеале закваска будет уже быстро удваивать свой объём, можно заметить рост за 4-6 часов «до пика»

«До пика» - это когда закваска достигает своей точки роста и активности, она созрела и готова отправиться в тесто или на кормление

Стартует 2-х недельный практикум, где я научу всех желающих выводить ЛМ на дрожжевой воде, а это супер сильная левито мадре

И печь на закваске пшеничный хлеб на каждый день и сдобу: пирог курник, ромовые бабы и булочки

У нас будет чат  в тг для обмена секретами и ответов на вопросы

Присоединяйтесь прямо сейчас по ссылке

<https://sales.pekarko.by/fakultativlevita/>

Всем удачных экспериментов, ребята!

Дерзайте и ничего не бойтесь – это добавит вам опыт!

Обязательно Подпишитесь на канал!

https://www.instagram.com/olga_pekarko/

[Кухня мечтателя](#)