

Zakwas na żur



Opis wskazówki

Jak zrobić prawdziwy żur? Oczywiście na zakwasie! Najlepiej na swoim! Zróbcie go sami w domu!

Potrzebujesz: 300 gram mąki żytniej razowej 1 litr wody letniej przegotowanej liść laurowy ziele angielskie czosnek kromka razowego czerstwego chleba postępuj wg wskazówek w wideo smacznego!