

ぶどう酵母の起こし方

STEP * 1 酵母エキスを作る

- 準備するもの
- レーズン（オイルコーティングしていないもの）…100g
 - 水（湯冷ましか、ミネラルウォーター）… 250cc ~ 300cc
 - 瓶（500ml くらいの物）熱湯消毒をする。
- ※ 熱湯消毒の仕方は旬の保存食&常備菜の『保存食作りの基本』を参考にしてください。



- 1日目～
- 瓶を消毒したら、水とレーズンを入れ、フタをして室温（温度が低い時は温かいところ）に置きます。



- 2日目～
- レーズンが膨張してきます。
2日目からは1日2～3回軽く瓶を振ってフタを空けすぐに閉めます。



- 3日目
～10日目
- 何日か同じ事をくり返し、ぶくぶくと勢いよく泡がでていれば完成。
レーズンが浮いた状態で、軽く振りフタを開けると炭酸飲料のようにシュワシュワーとなればOK.



- 完成したら
- 出来上がった発酵エキスを熱湯消毒したザルでこし、レーズンを絞るようにして液を絞りきり、フタがしっかりできる熱湯消毒をした瓶に移し、冷蔵庫で保存します。1～2ヶ月保存できるが、早めに使い切るのがよい。

