

MAIA

„din Tarate de Grâu”



by
Ludmila Casian

Maia din TARATE de Grâu

Ziua 1:

Încorporez într-un borcănel de 300ml, 30g Tarate de Grâu cu 45 g Apa potabilă la temperatura camerei;

Acoperim ușor cu un capac și lăsăm la temperatura camerei (preferabil 25-30C) pentru 48 ore.

Ziua 3:

Avem un miros neplăcut ceea ce este normal.

Acum adăugăm 40g Apa potabilă la temperatura camerei și 40 g Faină albă de Grâu, mixăm foarte bine ingredientele, ștergem borcănelul cu un șervețel uscat, punem capacul ușurel (NU îl închidem ermetic), marcăm punctul de pornire și lăsăm pentru încă 24 ore la 24-27C.

Ziua 4:

Arată mult mai soft și aerată:

Luăm din borcănel doar 30 g Maia (Starter) (restul aruncăm la gunoi), adăugăm 30 g Apa la temperatura camerei, 30g Faină Albă de Grâu.

Lăsăm să crească. Timp de 12 ore ar trebui să se dubleze în volum, dacă DA repetăm hrana —> 30 g Maia (restul la gunoi) + 30 Apa + 20 Faină; Dacă NU s-a dublat timp de 12 ore, atunci următoarea hrana o efectuăm la 24 ore;

Ziua 5:

De regulă în această zi Maiaua deja este triplată în volum, ceea ce este un semn foarte bun —> o hrănim: 30 g Maia (restul la gunoi) + 30 g Apa + 30 F. Albă de Grâu; Hrana la fiecare 12 ore;

Dacă nu s-a triplat —> repetăm hrana din ziua precedentă;

Ziua 6-15:

Maiaua, cu fiecare hranire, devine tot mai activă și mai frumoasă, de-acum o hrănim la PMC, la fiecare 12 ore (adică de 2 ori pe zi - dimineața și seara înainte de culcare) doar cu 5 g Maia + 20 g Apa + 20 g F. Albă de Grâu.