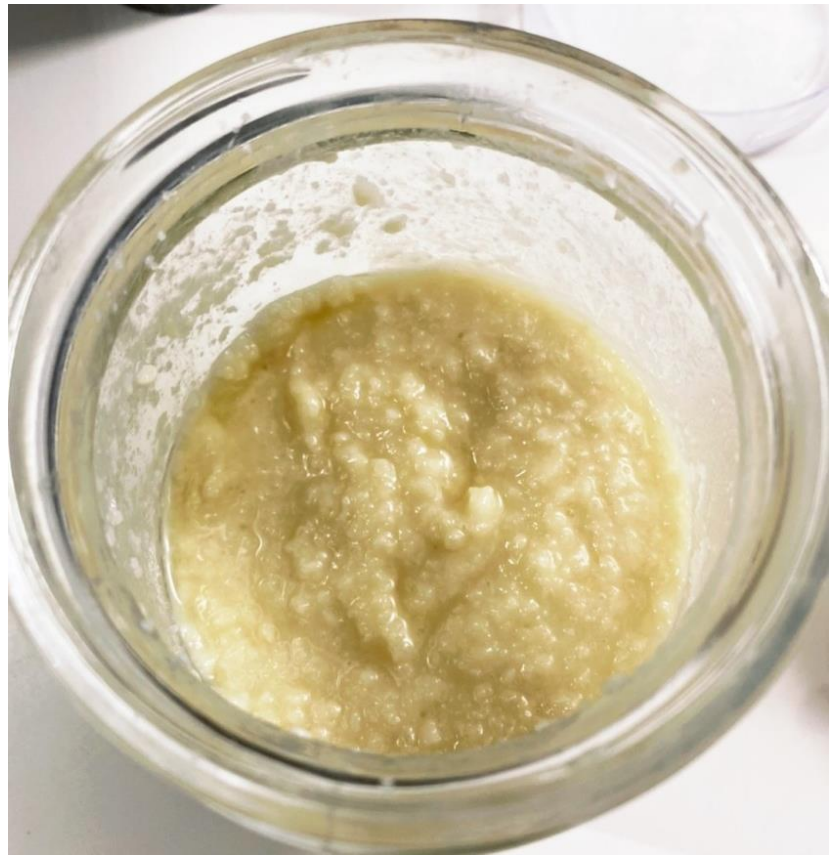


塩麴(乾燥麴で作る)

材料

乾燥麴 200g
あら塩など天然塩 60g
ミネラルウォーター200ml~



作り方

1



保存容器に塩を計り入れて、そこに乾燥麴をバラしながら入れ混ぜる。

2



ミネラルウォーターを注いで混ぜる。水が足りなければ足しながらひたひたにする。

水道水はカルキがあるので醗酵に時間がかかる。

3

蓋を完全に閉めないでのせるくらいにして、毎日清潔なスプーンで混ぜる。出来たら麴がふつつつしてくる。だいたい1週間位で出来上がり。(夏は1週間、冬場は10日~2週間)

蓋を完全に閉めないのは、発行が進むと麴が膨らんで容量が多くなるためです。

4



出来たら蓋をしっかり閉めて冷蔵庫で保存。低温でもゆっくり発酵しながら半年～一年位は持つ。

冷蔵庫保存は野菜室が適温です。冷凍にすると1年保存できます。

冷凍してもシャーベット状で使いやすいです。

麴の粒粒が気になる人はブレンダーでトロトロにして使います。

コツ・ポイント

次の塩麴を作る時に、タネ菌として少量入れると早く発酵する。