Kombutcha (1ère fermentation)

Temps :

- 30min préparation
- 1 semaine fermentation

Ingrédients :

- 1L d'eau bouillante
- 1L d'eau froide
- 15g de thé noir (ou 5~7 sachets)
- 150g de sucre
- 1 SCOBY (voir recette SCOBY)
- 4 louches du kombutcha précédent

Étapes :

1. Mettre le SCOBY et son liquide dans un récipient
2. Faire bouillir 1L d'eau, faire infuser le thé dedans pendant 15min
3. Ajouter le sucre dans le thé
4. Dans une jarre, mettre l'eau froide puis l'eau chaude infusée (pour éviter les chocs thermiques)
5. Mettre la SCOBY et son liquide dans la jarre
6. Recouvrir d'un chiffon, laisser fermenter ~1 semaine à l'abri de la lumière

---

Revision #1
Created 21 March 2021 19:00:11 by Admin
Updated 21 March 2021 20:42:26 by Admin