

SCOBY

Temps :

- ~ 1 mois
-

Ingrédients :

- Kombutcha du commerce
 - 1L d'eau chaude
 - 1L d'eau froide
 - 15g de thé noir
 - 150g de sucre
-

Étapes :

1. Faire infuser le thé noir dans l'eau chaude pendant 15min
 2. Rajouter le sucre
 3. Mettre l'eau froide dans une jarre, puis ajouter le thé sucré
 4. Ajouter le kombutcha du commerce
 5. Mettre un chiffon dessus, conserver dans le noir
 6. Au bout d'un mois la SCOBY devrait être développée
 7. Ne pas utiliser le liquide pour faire du kombutcha, il est trop fermenté. Mais à utiliser pour le starter
-

Revision #1

Created 21 March 2021 19:12:55 by Admin

Updated 21 March 2021 20:42:26 by Admin