

Recept för jästberedning.

Man tager för 10 eller 20 öre jäst och blandar upp det med 2 liter ljumt vatten och tillsätter så mycket rågmjöl så det blir likt en lös deg, och låter det sedan stå och jäsa ett dygn. Sedan använder man den här degen eller jästen liksom vanlig jäst.

Utav den här bakningen tager man 1 eller 2 ämne, som förvaras i vanlig rumsvärme till nästa gång man bakar. Sedan återupprepar man det här undan för undan.

Recept må ej överlåtas.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Recept för jästberedning.

Man tager för 10 eller 20 öre jäst och blandar upp det med 2 liter ljumt vatten och tillsätter så mycket rågmjöl så det blir likt en lös deg, och låter det sedan stå och jäsa ett dygn. Sedan använder man den här degen eller jästen liksom vanlig jäst.

Utav den här bakningen tager man 1 eller 2 ämne, som förvaras i vanlig rumsvärme till nästa gång man bakar. Sedan återupprepar man det här undan för undan.

Recept må ej överlätas.



