

# SÁDLO - JAK NA TO?

Pondělá, 28 března 2011

Přátelé, kudlanko, věřte; neúspěch se kvášením sádla (teklo) má přiměřeně vstoupit na internet, vyhrubte kvášené sádlo, a doufat se mi něco podaří objevit. Tato moderní technika není úplně tím, co dohřívám, ale zatím si i staším:

Sádlo dělám stejně, jak bylo v mnoha návodech popsáno; dávám i mléko. Dávám ho ale podstatně dříve a to i sádku. Mléko, které ho nedělám úplně mírně, má to být v tom?? Ale někdy je sádlo úplně perfektní, bílé, lesklé, voňavé. mám někdy dotazy, na které bych prosil moc odpovědi a přivedem děkuji: - někdy se mi stane, že sádlo nemá dobrou konzistenci, není přehledně bílé a lesklé, ale po namazání teple, připevněním jindy je krupičkové. Také někdy se sádlo nerozpustí a stane u kvarků, které jsou pak dříve slané. Rovněž je iluze dělat (krájet) na vykvašení kos sádla 2x2 cm, kdy většina sádla na trhu je tak asi 8 - 15 mm silná, 2 cm je úplně výjimka. Ovšem pamatují sádla, která byla vysoká na dlahu, ale kde ty body jsou... Moc se těším na odpovědi a přideji v mnoha kulinářských úspěších. Zdraví Láďa