

ORTIGOMETRICI
KOMBUCHA

Kombucha è una bevanda fermentata viva a base di tè.
Leggermente effervescente, agrodolce e ricca di microrganismi benefici.
Può contenere tracce di alcol.

Ricetta tradizionale

Materiale:

- Barattolo di vetro
- Bottiglia con tappo meccanico
- Colino
- Garza con elastico
- Cartina al tornasole o phmetro

Ingredienti:

- 1 litro di acqua filtrata o non clorata
- 6 g di tè bio
- 50 g di zucchero bio
- 150 ml di starter (scoby)

Procedimento:

1. Portare ad ebollizione 1 litro di acqua
2. Versare in un barattolo di vetro a bocca larga
3. Infondere 6g di te oppure 3 bustine confezionate per 5 minuti
4. Aggiungere e sciogliere 50 g di zucchero bio
5. Lasciare raffreddare il tè
6. Inserire 150 ml di starter liquido (scoby)
7. Coprire la bocca del vaso con una garza e assicurarla con un elastico
8. Lasciare a temperatura ambiente e lontano dalla luce diretta del sole per circa 5 giorni
9. Misurare il ph del tè (obbligatoriamente al di sotto del valore 4)
10. Assaggiare (sapore agrodolce gradevole)
11. Filtrare con una garza o colino a maglie strette e imbottigliare.
12. Se si preferisce effervescente lasciare la bottiglia chiusa a temperatura ambiente per circa 4 giorni
13. Conservare la bottiglia in frigorifero

Note: