

Borș acru de casă – Cel mai ACRU borș pe care îl vei gusta vreodată – Fără drojdie, fără pâine



Îți voi demonstra cum poți reconstitui orice borș acru din lume și care sunt pașii necesari pentru a obține gustul autentic. Voi dezvălui și care sunt aromele indispensabile pentru rețeta de borș acru, fără de care mai bine nici nu te apuci de preparare.

Urmează această rețetă, căci cu siguranță vei învăța cum să faci borș acru de la zero, fără hârțug, fără drojdie și fără pâine.

Borș acru de casă



Vă prezint o rețetă de **borș acru fără drojdie și fără pâine** adăugată – o rețetă cu adevărat originală, în care voi împărtăși **toate secretele** mele despre cum să prepari **borș acru**, pas cu pas.

- 4 litri apă caldută (40-60 grade C/ maxim)
- 100 gr tărâțe pentru fiecare litru de apă
- 50 gr mălai (făină de porumb), pentru fiecare litru de

apă

- 1 crenguță de cimbru uscat
- 4-5 crenguțe de vișin, chiar și fără frunze
- Opțional se poate adăuga și leuștean proaspăt sau uscat

1. Folosește 50 grame de mălai la fiecare litru de apă destinat borșului.



2. Adaugă în bol 200 grame de mălai.

3. La acesta, adaugă jumătate din cantitatea de tărațe de grâu, aproximativ 200 grame, din cele 400 grame pregătite.

4. Amestecă mălaiul și tărațele de grâu pentru a se omogeniza.



5. Adaugă apă caldă (nu clocotită, ci doar până în 60 de grade Celsius) peste mălai și tărațe.

6. Începe cu 200-300 ml și amestecă bine, apoi adaugă suficientă apă pentru a umezi complet amestecul (până la 500 ml).

Opțional – Accelerarea fermentației:

1. Dacă dorești să accelerezi procesul de fermentație, adaugă 30-40 grame de drojdie proaspătă la amestec și lasă-l la fermentat pentru cel puțin două ore.

Adăugarea borșului acru pentru aromă:

1. Încălzește borș acru la 40-50 de grade Celsius și toarnă-l peste maia.



2. Lăsați maiaua să fermenteze pentru 4 ore.

Pregătirea oalei pentru borș:

1. Așază pe fundul oalei de lut crenguțe de vișin uscate și câteva crenguțe proaspete de vișin cu muguri.



2. Adaugă cimbru uscat, rupt în bucăți, pe fundul oalei.
3. Amestecă tărațele de grâu rămase (200 grame) cu maiaua fermentată.
4. Întinde acest amestec peste crenguțele și cimbrul din oală, formând un strat ce acoperă aceste ingrediente.
5. Uple oala cu apă caldă, dar nu mai fierbinte de 60 de grade Celsius, pentru a nu distruge bacteriile benefice.
6. Lasă borșul să fermenteze în oală, cu huștele acoperind ingredientele de la baza oalei.

