***Как вести «вечную» закваску.***

Смысл помещения закваски в холодильник как раз и состоит в том, чтобы уменьшить ее активность. Если вы не печете на закваске ежедневно, то не имеет смысла кормить ее каждый день. В холодильнике процессы замедляются и питания хватает на несколько дней до следующей подкормки.

Если вытащенная из холодильника и подкормленная закваска за 9-12 часов увеличивается вдвое, значит она живая и рабочая.

Считается, что +3 – +5 прохладновато, но у меня закваска при такой температуре нормально себя чувствует. Если будет теплее – придется кормить чаще.

*И когда все-таки правильно убирать её на хранение в холодильник:*

*сразу после очередной подкормки или только после роста до пика активности?*

Тут тоже возможны варианты. Я кормлю с вечера. С утра на пике активности откладываю кусочек (стартер) и сразу убираю в холодильник. Остальное в выпечку.

Можно стартер перед холодильником покормить и подержать часок в тепле. Так я делаю, если закваска начинает ослабевать. Для молодой закваски это тоже будтет нелишним. Но обычно я этого не делаю, ленюсь.

У меня закваска ржаная вечная, для пшеничной возможно, требуется другой режим.

*Для разводки использую такую схему:*

*Достаю вечером банка со стртером (30 гр) из холодильника, добавляю 100 гр воды и 100гр муки ржаной. Оставляю при комнатной температуре на ночь.*

*Утром отделяю 30 гр из расстоянной закваски – это стартер на следующий раз. Остальное в замес закваски в хлеб. Стартер убираю в холодильник. И так до бесконечности!*