

Procedimento per essiccare e reidratare i tibicos



Per essiccare i tibicos basterà distribuirli ben scolati su carta assorbente o carta forno e coprirli con un tulle o della carta, per evitare polvere e moscerini, meglio cambiare almeno una volta la carta

lasciate asciugare per alcuni giorni a temperatura ambiente, tutto dipende dalla temperatura e umidità, finché non avranno la consistenza del sale grosso. Conservarli in vasetto di vetro ermetico in luogo asciutto, rimangono attivi 12/18 mesi.

Per attivarli basterà metterli in acqua e zucchero senza frutta secca e limone comincerete a notare subito le bollicine e i grani si gonfieranno e aumenteranno di volume

lo zucchero dovrà essere almeno il doppio del peso dei grani

non è necessaria una quantità precisa di acqua l'importante che sia superiore al livello dei grani

importante utilizzare sempre acqua ricca di minerali e zucchero preferibilmente bianco durante la reidratazione

le prime 3 fermentazioni le buttate, poi potrete cominciare a fermentare come sempre.