

Æble, Timian, Citron Kombucha

Opskrift

Første fermentering

- 10 l æble saft (pasteuriseret) uden tilsætninger
- 10 l vand
- 1.2 kg sukker
- 16 blade English Breakfast te (Lipton)
- 5 stk citroner (skal og saft)
- 2 bdt timian
- 5 enebær
- 10 kapsler kardemomme
- 2 stk anis
- 1 stk kanelstang
- 1 kg scoby
- 1.5 l starter kombucha

Fremgang

- 1 Alt undtagen tebreve koges op.
- 2 Når lagen koger slukkes for varmen og tebreve tilsættes.
- 3 Lad teen trække i 15 minutter.
- 4 Sigt teen ned i fermenteringsspand.
- 5 Køles til 30 grader.
- 6 Scoby og starter tilsættes.
- 7 Fermenteres i 8 dage ved stuetemperatur.

Anden fermentering

7 g sukker per liter

1000 ml vand

140 g sukker

2 bdt rosmarin

Fremgangsmåde

- 1 Vand og sukker koges op og rosmarinen tilsættes.
- 2 Lagen afkøles og sigtes op i kombuchaen.
- 3 Kombuchaen flaskes derefter.
- 4 Fermenteres ved stuetemperatur i 2-3 dage (afgasses hver dag).

Derefter klar til servering.