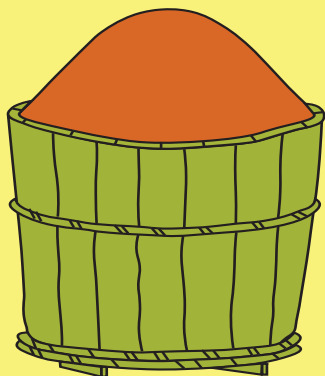


# LA FABRICATION DU MISO DE RIZ DEMI-COMPLET

## MODE D'EMPLOI

- POUR 1 KIT MISO DE RIZ DEMI-COMPLET DE 3KG -

La fabrication du Miso peut se faire toute l'année, mais la fermentation doit se faire dans une pièce sans grands écarts de température.



OFFERT PAR :

YOROMISO

11390 CAUDEBRONDE - FRANCE -

WWW.YOROMISO.FR

- Laver les graines de soja et les tremper dans 3 x leur volume d'eau pendant 12h.
- Cuire le soja à l'autocuiseur pendant 1h ou à la casserole pendant 3 à 4h. Les graines sont cuites lorsqu'elles s'écrasent entre les doigts.
- Dans un saladier, mélanger le Koji de riz avec 320ml d'eau minérale à 55-60°C et attendre 1H. Ajouter le sel en malaxant bien les ingrédients, puis ajouter les graines de soja.
- Broyer le mélange avec un presse-purée, un hachoir manuel ou électrique afin d'obtenir une purée.
- Former des boules de la taille d'une balle de tennis.
- Préparer un seau alimentaire type « olive » ou un pot en grès, placer un sac alimentaire (facultatif) et mettre une couche de boules au fond, les écraser pour ne pas laisser d'air. Faire un autre étage et tasser, recommencer jusqu'à la fin des boules.
- Bien aplatir le haut de votre pâte, répartir deux ou trois pincées de sel dessus. Mettre une feuille de cellophane et une plaque sur le miso, puis déposer un poids de 1-1.5kg sur la plaque. Stocker dans une pièce entre 15°C et 20°C. La marge de température de fermentation est de 0°C à 28°C.
- Lorsque la fermentation de votre miso est terminée (6 mois), enlever les éventuelles moisissures sur le dessus et conserver au frais pendant 2 ans.

