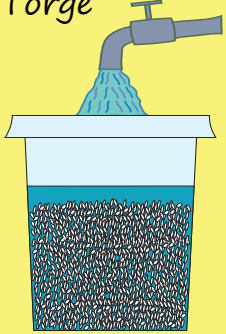


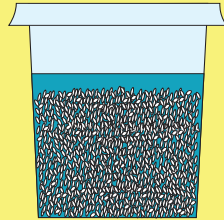
LA FABRICATION DU KOJI D'ORGE

Pour faire du koji d'orge, il faut utiliser de l'orge perlé

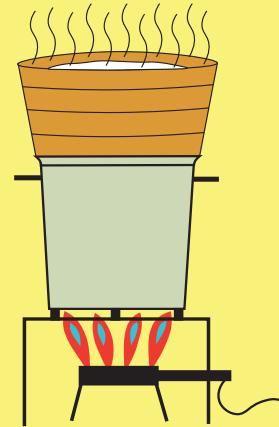
1. Laver l'orge



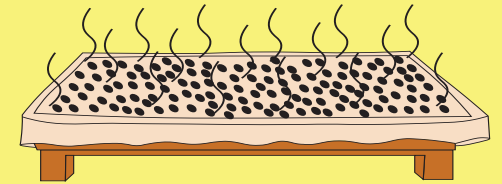
2. Réhydrater l'orge pendant 1h



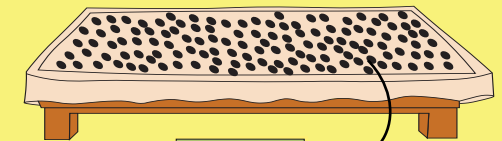
3. Mettre l'orge dans un panier de cuisson en bois ou en bambou tapissé d'un tissu alvéolé et le cuire



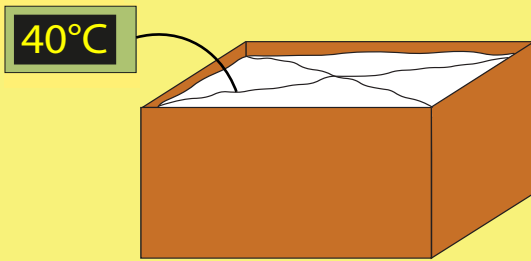
4. Lorsque l'orge est cuit, le refroidir sur un tissu jusqu'à 35°C



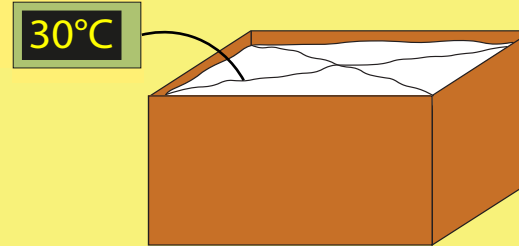
5. Ajouter le Tane-koji pour koji d'orge et brasser le mélange pour bien le répartir sur l'orge



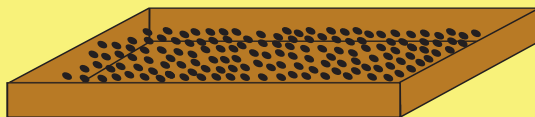
7. Vérifier régulièrement la température. En se développant, l'aspergillus crée de la chaleur. Il faut 18 à 30h (selon la température de démarrage) pour que le koji atteigne 40°C. Ne pas dépasser 40°C.



6. Mettre un tissu humide dans un bac en carton ou en bois et y envelopper l'orge. La température doit être à 30°C. Mettre en Koji-room à 30°C



8. Lorsque l'orge est à 40°C, mettre une couche de 3 cm dans un bac en carton (avec un tissu humide en dessous de l'orge) ou un bac en bois.



9. Puis recouvrir l'orge avec un tissu humide. Mettre en koji-room à 30°C.



10. Il faut 18h à 30h (selon les conditions de culture) pour que le koji développe ses filaments et qu'une couche duveteuse recouvre l'orge. Votre koji est prêt!

