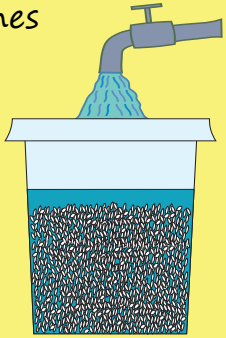


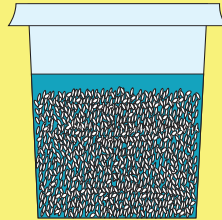
# LA FABRICATION DU KOJI DE RIZ OU D'ORGE

Pour faire du koji de riz ou d'orge, il faut utilisé du riz rond ou de l'orge perlé.

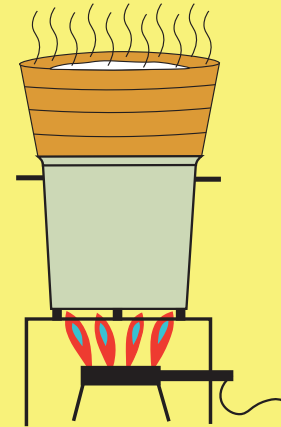
1. Laver les graines



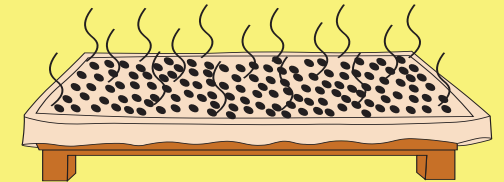
2. Réhydrater les graines:  
- 12h pour le riz  
- 1 à 2 heures pour l'orge



3. Mettre les graines dans un panier de cuisson en bois ou en bambou, tapissé d'un tissu alvéolé et les cuire.

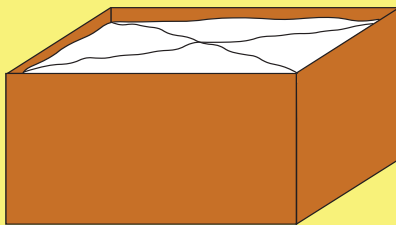


4. Lorsque les graines sont cuites, les refroidir sur un tissu jusqu'à 35°C.



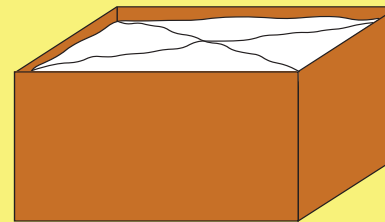
7. Vérifier régulièrement la température. En ce développant, l'aspergillus crée de la chaleur et il faut 18 à 30h (selon la température de démarrage) pour que le koji atteigne 40°C. Ne pas dépasser 40°C.

40°C

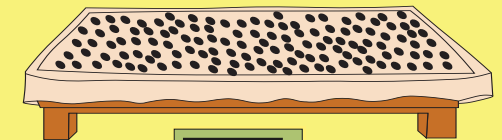


6. Mettre un tissu humide dans un bac en carton ou en bois et y envelopper les graines. La température doit être à 30°C. Mettre en Koji-room.

30°C



5. Ajouter le Tane-koji et brasser le mélange pour bien le répartir sur les graines.

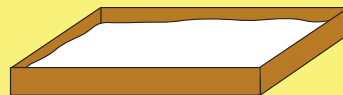


35°C

8. Etaler les graines sur un bac en carton ou en bois en couche de 3 cm.



9. Recouvrir avec un tissu humide. Puis mettre en koji-room.



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