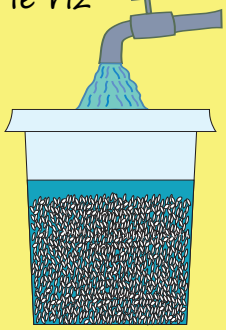


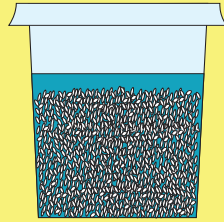
LA FABRICATION DU KOJI DE RIZ

Pour faire du koji de riz, il faut utiliser du riz rond

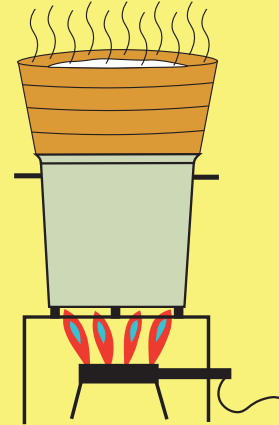
1. Laver le riz



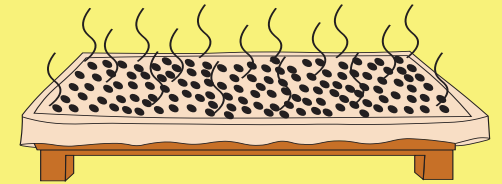
2. Réhydrater le riz pendant 12h



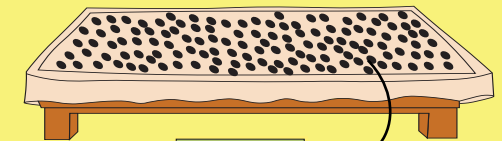
3. Mettre le riz dans un panier de cuisson en bois ou en bambou tapissé d'un tissu alvéolé et le cuire



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

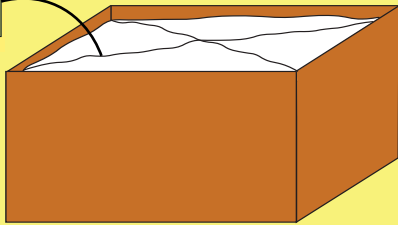


5. Ajouter le Tane-koji pour koji de riz et brasser le mélange pour bien le répartir sur le riz



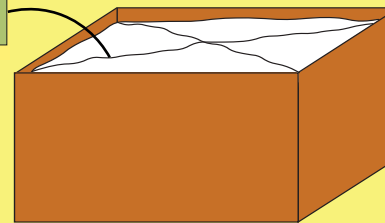
7. Vérifier régulièrement la température. En se développant, l'aspergillus crée de la chaleur. Il faut 18 à 30h (selon la température de démarrage) pour que le koji atteigne 40°C. Ne pas dépasser 40°C.

40°C

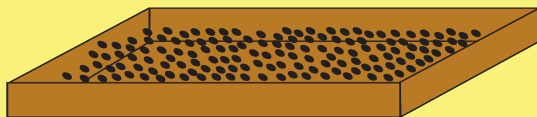


6. Mettre un tissu humide dans un bac en carton ou en bois et y envelopper le riz. La température doit être à 30°C. Mettre en Koji-room à 30°C

30°C



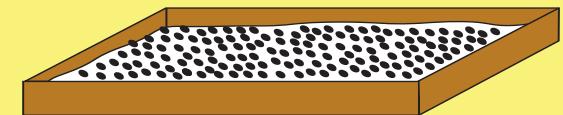
8. Lorsque le riz est à 40°C, mettre une couche de 3 cm dans un bac en carton (avec un tissu humide en dessous du riz) ou un bac en bois.



9. Puis recouvrir le riz 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 le riz. Votre koji est prêt!



35°C