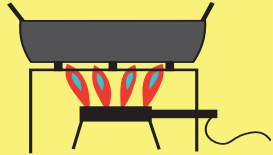


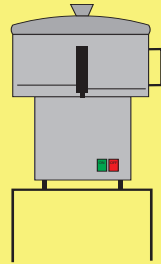
LA FABRICATION DU KOJI POUR SAUCE SOJA

Pour faire du koji pour sauce soja, il faut utiliser du blé tendre entier et du soja.

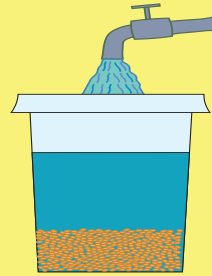
1. Griller le blé



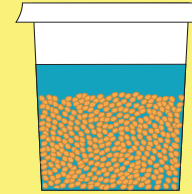
2. Puis broyer le blé en petits morceaux avec un broyeur



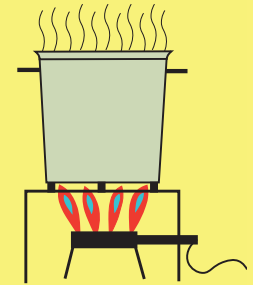
3. Laver le soja



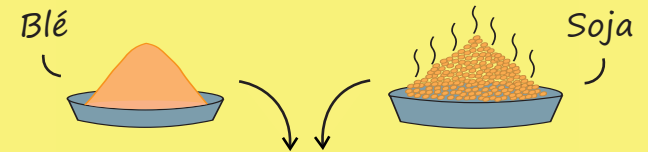
4. Réhydrater le soja pendant 12h



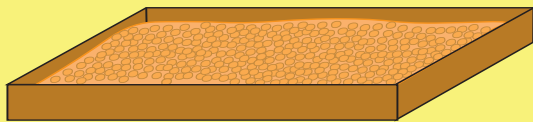
5. Cuire le soja à l'eau pendant 4h



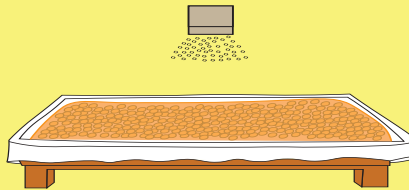
6. Lorsque le soja est cuit, mélanger le blé et le soja puis faire refroidir à 35°C



8. Mettre une couche de 1 cm de soja dans un bac en bois ou un bac en plastique avec un fond alvéolé



7. Ajouter le Tane-koji pour sauce soja et brasser pour bien le répartir sur les graines



9. Puis recouvrir les graines avec un tissu humide. Mettre en koji-room à 30°C.



10. Brasser votre koji après 20h de fermentation.

Vérifier régulièrement la température du koji et brasser si besoin.

Il faut 40h à 70h (selon les conditions de culture) pour que le koji développe ses filaments, qu'une couche duveteuse recouvre les graines et que la sporulation commence.

Arrêter votre koji au début de la sporulation. Votre koji est prêt!