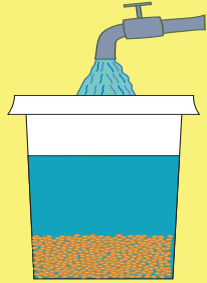


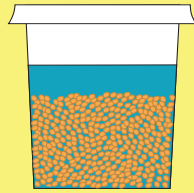
# LA FABRICATION DU KOJI DE SOJA

Pour faire du koji de soja,  
il faut utiliser du soja.

1. Laver le soja



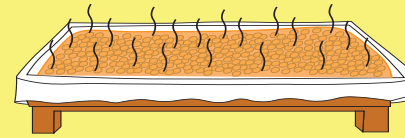
2. Réhydrater le soja pendant 12h



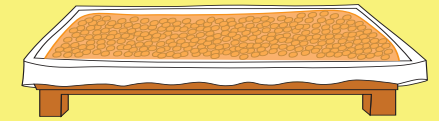
3. Cuire le soja à l'eau pendant 4h



4. Lorsque le soja est cuit, faire refroidir jusqu'à 35°C



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



8. 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!

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

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

