

Shio-Koji

Zutaten

- 200 g Reis Koji
- 300 ml Wasser
- 30 g Salz

Zubereitung

Reis Koji, Wasser und Salz in ein Schraubverschlussglas geben, fest verschließen, schütteln oder umrühren bis alles gut vermischt ist. Bei Zimmertemperatur stehen lassen. Shio Koji ein zweimal täglich umrühren oder schütteln. Nach 6 Tagen habe ich es mit einem Stabmixer ganz leicht püriert. Dieser Schritt ist bei Koji mit weißem Reis nicht unbedingt notwendig, Genmai Koji (Naturreis Koji) behält aber sehr seine Form und ich mag es lieber ein wenig cremiger. Nach sieben bis zehn Tagen ist es fertig. Das ist ein wenig Temperaturabhängig, im Sommer fermentiert alles schneller. Ab dann im Kühlschrank aufbewahren. Im Kühlschrank hält das Glas über 12 Monate.

Tipp

Falls Sie ihr Shio Koji lieber ohne kleine Körner wollen, einfach das Reis Koji (Kome Koji) zu Pulver mahlen und so ansetzen. Für sowas nehme ich immer meine alte elektrische Kaffeemühle. Oder so wie ich auf den Fotos: nach dem Fermentieren mit einem Stabmixer pürieren.

Quelle:

- <https://www.freiwilligaufgesprungenergranatapfel.com/shio-koji-geheimzutat-gewurz/>

From:

<https://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:fermentieren:shio-koji-paste>

Last update: **17.02.2025 12:47**

