**Домашний квас из ржаного хлеба без дрожжей**

**Ингредиенты на 3-х литровую банку**

Вода – 2,5 л

Ржаной хлеб – 300 г

Сахар – 150 г

Изюм – 30 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Для приготовления домашнего кваса из ржаного хлеба без дрожжей на сухарях и изюме сначала приготовим сахарный сироп. Воду наливаем в кастрюлю и всыпаем в нее сахар.

**Шаг 2**

Ставим кастрюлю на огонь и, помешивая, доводим до кипения. Даём сахарному сиропу остыть до 35°C.

**Шаг 3**

Ржаной хлеб для кваса нарезаем кубиками и выкладываем на противень в один слой. Отправляем в нагретую до 170°C духовку. Подрумяниваем хлеб в течение 10–15 минут, следя за тем, чтобы он не пригорел.

**Шаг 4**

Остывшие сухарики ржаного хлеба перекладываем в трехлитровую банку. Добавляем *немытый изюм.* На поверхности изюма есть дрожжевые грибки, которые способствуют брожению.

**Шаг 5**

Заливаем теплым сахарным сиропом. Накрываем банку марлей и оставляем в теплом месте на 24 часа для брожения кваса.

**Шаг 6**

Через это время жидкость в банке помутнеет: это означает, что начался процесс брожения. Оставляем еще на 48 часов, после чего домашний квас будет полностью готов к употреблению.

**Шаг 7**

Готовый домашний квас из ржаной муки процеживаем через 2 слоя марли и переливаем в пластиковые бутылки.

**Шаг 8**

Закрываем и убираем в холодильник. Используем квас для приготовления домашней окрошки или просто в качестве натурального летнего прохладительного напитка.