

РЕЦЕПТА ЗА БЯЛ ХЛЯБ



Хлябът е човешка, библейска, епична, полезна, легендарна Храна. Каквато за пари никой няма право да предлага, нито Някой има желание за това, защото Хлябът е носител на Енергия, и ако попадне в кретен, я отнема.

Само идиот може да си мисли, че има с какво да мисли, въобразявайки си, че от магазина си е купил хляб. Купил си е токсична хуйня, с мая. А маята е бактериологично оръжие, модифицирани гъби *Saccharomyces cerevisiae*, които превземат тялото и психиката, бидейки паразити. Над половината болести по света са следствие от маята, от диабет до рак. Особено вредна е хуйнята с мая за животните, за птици, кучета, котки, хамстери, прасета и еднорози.

Немалко идиоти си въобразяват, че полезната алтернатива е квас, но това е кис, не квас, квасът е друго (реджувелак). Вкисването на брашно едно, че отнема неразумно много време, друго, че аеробно размножава всички патогени с които ни ръсят отгоре, които идват от гъбичните спори от близката хлебопекарна, по дрехите ви, и от дъха и разлагащото се тяло на ваксинираните зомбита.

99% от правенето на Хляб е ЗАКВАСКАТА. Моята Закваска е анаеробна (безкислородно зреене) с брутално вътрешно налагане и много сложен състав. Съдържа Джинджифил, Цвекло, Гулия, Тютюн, Портокал, Зеолит, Зелена Глина, Бентонит, Стартер - метла, ръж и овес реджувелаци.

Може да направите по-базова Закваска, просто покълнете ръж, оставете за ден два в чиста вода, после добавете мед или ябълков, портокалов сок, затворете в бутилка за високо налягане (стъклото се взривява заедно с половината хладилник или боядисва тераса, тавана, всичко). Когато бутилката се издуе, Закваската е в топ форма. Увийте в алуминиево промишлено фолио (кухненското е ташак), ако живеете до клетки на антени, имате съседи кретени.



Когато имате ЗАКВАСКА, всичко останало е лесно. Рецептата (около един килограм тесто):

- 200мл. стартер и 200мл. чиста вода
- 450гр. Бяло или най-добре фино пълнозърнесто брашно, може и микс
- 70гр. Оризovo или царевично брашно
- 80гр. Овесени ядки
- Две лъжички сол, две големи лъжици захар или мед, 2-3 големи лъжици гроздови семки мазнина

В зависимост от време, атмосфера, статично, торсионно и техногенно електричество, ментална енергия, такова тесто зрее и се надига от 3 часа до няколко. Най-често, ако екранирате съда, имате стабилна психика, на кеф сте и е събота-неделя, Тестото се надига за 6-12 часа.

Не превтасвайте това тесто, започва да връща налягането. Не го и забравяйте дълго, защото ако бяга по пода, във фурна, хладилник, при съседите.

За да бъде Хлябът жив и след фурната, сложете бобова, натто чорба, която е във вид на желе.

По време на този вид ферментация, която наричам кълнова, протеини, захари, мазнини в брашното се реструктурират, от тях се формират витамини, ензими и хормони. Протеинът става късоверижен, глутенът става усвоим, всичко е топ. Глутенът е патогенна среда за размножаване на гъби и мухъл, но не и при бактериална ферментация, от този вид закваска.

Може да поръчате моята закваска на e-mail: biohack@abv.bg. По-добрите от вас могат да бъдат одобрени за апокрифно обучение за по-сложни форми на Хляб, мекици, катми, боза, сейтан, бриош.