**Домашний квас из черного хлеба**

**Продукты для приготовления**

Черный ржаной или бородинский хлеб – 500 г

Вода – 4 л

Сахар – 200 г

Сухие дрожжи – 15 г (или свежие – 50 г)

Мята – 10–12 веточек

Листья черной смородины – 6–7 шт.

Изюм – 60 г

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Черный хлеб для приготовления домашнего кваса нарезаем небольшими кубиками и выкладываем на противень в один слой.

**Шаг 2**

Духовку нагреваем до 170°C. Подсушиваем хлеб в духовке до темно-коричневого цвета около 15 минут, следя за тем, чтобы он не подгорел.

**Шаг 3**

Затем подготовленные черные сухарики перекладываем в кастрюлю и заливаем кипящей водой. Закрываем кастрюлю крышкой и оставляем в теплом месте на 4-5 часов.

**Шаг 4**

Получившееся квасное сусло тщательно процеживаем через 2–3 слоя марли в чистую кастрюлю.

**Шаг 5**

Добавляем сахар, сухие или свежие дрожжи, мяту и листья смородины. Накрываем плотным полотенцем или марлей и оставляем в теплом месте бродить на 12 часов.

**Шаг 6**

Процеживаем и разливаем квас по пластиковым или стеклянным бутылям. В каждую кладём по 3–5 штук *немытого* изюма.

**Шаг 7**

Бутыли с квасом тщательно укупориваем и убираем в холодильник. Домашний квас из черного хлеба будет готов через трое суток.