

THUIS KOJI MAKEN, ZO DOE JE DAT:

500 G RIJST OF BOEKWEIT

1,5 G KOJI STARTER (1 TL)

Zelf koji maken is relatief eenvoudig. Naast koji-sporen heb je een graansubstraat zoals boekweit of rijst nodig. Voor 500 g rijst/boekweit zijn ongeveer 1,5g Koji-sporen voldoende. Belangrijk is dat je voor een constante temperatuur en luchtvochtigheid zorgt. Dit lukt met professionele verwarmingsapparaten, maar ook – zoals hieronder beschreven – met de oven.

1. Weken en stomen:

Was de rijst en laat hem vervolgens 6-12 uur in het water liggen. Daarbij neemt hij ongeveer 30% aan gewicht toe. De rijst moet hard tussen je tanden aanvoelen, maar tussen de vingers te wrijven zijn zodat je de witte zetmeelkern kunt zien. Doe de rijst vervolgens in een zeef om hem in twee tot vier uur uit te laten lekken en volledig te laten droog. Stoom de rijst ongeveer 20 minuten in een stoompan totdat hij zacht is. Daarna moet hij – op een vochtig doek dat op een ovenbakplaat ligt – bij 30 °C afkoelen. Breek het geheel regelmatig zodat er klonten ontstaan.

Voor 500g rijst is een kom met een inhoud van 3 liter precies goed. De kom en de roerlepel moet je eerst goed desinfecteren. Het doek moet met parfumvrij wasmiddel vers gewassen, met stoom kiemvrij gemaakt en daarna uitgewrongen zijn.

2. Mengen:

Meng de rijst met de sporen. Zodra de rijst 30°C heeft bereikt, verdeel je de HeldenPilz Koji sporen (1,5g) gelijkmatig over de rijst. Roer met een schone lepel gedurende 1 tot 2 minuten zodat er een gelijkmatige fermentatie op gang kan komen.

De koji groeit het best bij een temperatuur van 30 °C en een luchtvochtigheid van 70 - 75 %.

Je kunt de koji-sporen ook mengen met gesteriliseerd meel dat in de pan verwarmd wordt totdat het licht bruin is. De ideale verhouding is 30g meel op 3g koji-sporen. Van dat mengsel kan jij dan ongeveer 5g door de rijst mengen.

3. Incubator

Dek de bakplaat met de geënte rijst af met een vochtig doek en wikkel deze in huishoudfolie. Zorg ervoor dat er nog een beetje zuurstof bij kan. Leg de koji in een warmtebox (incubator) bij 30°C. Hierbij is een nauwkeurige thermometer onmisbaar. Als incubator is een oven met ovenverlichting geschikt. De verlichting geeft voldoende warmte af en zorgt voor een constante temperatuur.

4. Fermentatie

Na 24 uur in de Incubator kan je de rijst mengen. Maak met een (schoon) mes drie groeven in de rijst en dek de bakplaat opnieuw met een vochtige doek en folie af zoals hierboven beschreven. Er zou op dat moment al enige groeiactiviteit zichtbaar moeten zijn. Door de enzymatische activiteit komt warmte vrij, die ervoor kan zorgen dat de koji oververhit raakt en de mallen afsterven. Dit gebeurt vanaf 42°C, een temperatuur die gemakkelijk te bereiken is. Door de groeven wordt de warmteverdeling gelijkmatiger en vermindert het risico op oververhitting.

Laat de koji nu nog 24 uur groeien in de incubator. Hierna moet het substraat bedekt zijn met een doorlopende witte pluis. Na ongeveer 48 uur heeft de schimmel volledig de rijstkorrels doorgedrongen en ruikt hij fris en geurig. Als de korrels er aan de buitenkant pluizig uitzien, is de koji klaar en volledig van het mycelium doordrongen. Bij een langere tijd in de incubator wordt de koji groen. Dit is niet schadelijk maar heeft geen enkele meerwaarde op het gebied van smaak. De koji kan nu op een bakplaat ongeveer 24 uur drogen.

Gebruik:

De kojirijst is in de groente-la van de koelkast ruim 2-3 weken houdbaar. In vacuüm verpakt kan hij maximaal 3 maanden lang worden ingevroren. Voor het beste resultaat moet koji vers verwerkt worden. Vanaf dit moment is op gebied van fermentatie (bijna) alles mogelijk: Of het nu Shio Koji, Shoyu Koji, Amazake, Mirin of Miso is: Jouw zelfgemaakte Umami booster tilt alles naar een nieuw niveau.

EXTRA KOJI-TIPS:

Onze Koji sporen zijn sterk geconcentreerd, daarom is het aan te raden om ze voor een betere dosering te mengen. Je kunt ze met elk type zetmeel mengen, of zoals in onze instructie beschreven met meel. Het is belangrijk om het meel eerst te verwarmen om te steriliseren. Zetmeel hoeft niet te worden gesteriliseerd. We raden aan om 30 g zetmeel te mengen met ongeveer 3 g koji-sporen. Dit maakt het voor u gemakkelijker om de rijst te inenten.

Onze aanbeveling:

- voor 500 g gestoomde rijst, 3 g van het mengsel
- voor 1 kg gestoomde rijst 6 g van het mengsel
- enz....

Houdbaarheid:

Het mengsel kan het beste op een droge en donkere plaats worden bewaard. We raden altijd aan om het in de koelkast te bewaren.

Als jouw sporen ooit hun houdbaarheidsdatum overschrijden, is dat niet erg, ze zullen niet bederven. Ze hebben immers eeuwen overleefd om uiteindelijk bij jou te belanden. Het kan dan wel zo zijn dat hun werking verminderd. In dat geval raden we aan om voor de zekerheid ietsje meer te gebruiken.

Veel succes en veel plezier met het maken van koji!

Shio Koji

De universele Japanse smaakmaker om mee te marinieren en te fermenteren.

Ingrediënten:

- 100 g rijst Koji
- 30 g zout

Bereidingstijd: 10 min

Wachttijd: 7 dagen

Porties: 30 porties

Calorieën: 27 kcal

1. Wrijf de koji en het zout in een kom met je handen zo lang totdat de koji is afgebroken tot afzonderlijke korrels.
2. Giet het mengsel in een afsluitbare pot.
3. Vul met gefilterd (chloorvrij) water totdat de koji ongeveer 2 cm onder water staat.
4. Sluit de pot en laat de koji 1 week fermenteren.
Open gedurende deze tijd de pot dagelijks om te proeven en om de rijst te roeren. De Shio Koji is klaar als de zoutsmaak milder is en het mengsel kruidig en zoet ruikt (sommigen zeggen ook wel "funky").
5. Om het gebruik en de dosering te vereenvoudigen kan de Shio Koji fijn gepureerd worden.
6. Giet de Shio Koji in een steriele pot en bewaar deze in de koelkast. Gekoeld blijft het tot 10-12 maanden goed.