

Translations:Conserves lactofermentées/146/es

Una vez finalizada la fermentación, añadimos un poco de vinagre de sidra (o agraz si queremos ser más fieles a la receta tradicional) y mezclamos bien para ajustar la textura a nuestro gusto y asegurar que el pH está en un nivel suficientemente bajo para un almacenamiento prolongado (aproximadamente pH 3 o menos). También puedes añadir una cucharada de miel, está riquísima.

Luego llenamos un tarro tipo mermelada con la mostaza (os di la dosis para un tarro de 440g de mostaza Amora) que guardamos en un lugar fresco. A medida que consumas más, transfíerelo a una olla más pequeña para limitar la cantidad de oxígeno en la olla.