



Pilze trocknen

Die Pilze werden zu Mischtrockenpilzen verarbeitet.

Pilze reinigen, in 3 - 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf die Gitter eines Dörrgerätes auslegen und einige Stunden trocknen lassen. Die Pilze müssen absolut trocken sein.

In Schraubdeckelgläser füllen und an einem trockenen, dunklen Ort aufbewahren.

Pilze trocknen im Backofen.

Das Backblech mit einem Backpapier auslegen, die geschnittenen Pilze darauf auslegen. Die Temperatur im Ofen auf 50° - 60° C stellen.

Die Backofentüre einen Spalt geöffnet lassen (Holzkelle einklemmen), damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Halbbarkeit : 1 – 2 Jahre

Nicht geeignet : Pfifferlinge, Semmelstoppel sie werden nie mehr weich.