

Bien connu en Asie de l'Est depuis plus de 2000 ans, le koji est un champignon du genre *Aspergillus* essentiel à la fabrication de produits tels que le saké, le miso, l'amazake et la sauce soja.

**Matériel :**

- Incubateur de votre choix, maintenu entre 27 - 35°C. Un four avec la lumière allumée et la porte légèrement entrouverte convient parfaitement
- Grand plat en verre ou en inox
- Cuiseur à vapeur ou étuveuse
- Passoire
- Tissu
- Film plastique ou papier aluminium
- Thermomètre
- Vaporisateur (optionnel)

N.B Tous les ustensiles doivent être aseptisés avec de l'eau bouillante ou de l'alcool.

**Ingrédients :**

- 2 2/3 tasses (525 g) de riz à grains longs (ex. : basmati)
- 2 cuillères à soupe (20 g) de farine tout usage ou de farine de riz
- ½ cuillère à thé (1 g) de spores de koji

**Instructions :**

- Rincer le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire. Faire tremper dans l'eau pendant 8 - 12 heures. Laisser égoutter pendant 2 heures.
- Envelopper le riz dans un tissu fin et cuire à la vapeur pendant 45 à 60 minutes à feu moyen. Après 45 minutes, vérifier la cuisson du riz. Il doit être al dente.
- Pendant la cuisson du riz, faire griller la farine à feu doux jusqu'à ce qu'elle change de couleur. Retirer du feu, couvrir et laisser refroidir. Peser 1 g de spores de koji et mélanger bien avec la farine.
- Une fois prêt, transférer immédiatement le riz cuit dans votre plat, répartir pour obtenir une épaisseur maximale de 4 cm, couvrir et laisser refroidir à 43°C.
- Répartir uniformément la farine de koji sur le riz et bien mélanger. Couvrir le plat avec un film plastique. Percer quelques trous.
- Placer dans votre incubateur accompagné d'un bol d'eau tiède pour maintenir l'humidité.
- Après 12 heures, vérifier la température interne du koji. Si elle s'approche de 35°C, mélanger le koji pour refroidir et réduire la chaleur dans votre incubateur. Si elle est inférieure à 27°C, réchauffez votre chambre d'incubation. Si c'est trop humide, retirer le film plastique. Si c'est trop sec, vaporiser la surface avec de l'eau filtrée et mélanger. Vérifier la progression de votre koji toutes les 12 heures.
- Le koji est prêt après environ 40 heures d'incubation. Le riz doit être couvert de mycélium blanc duveteux. Il doit sentir le fromage brie. Il ne doit pas sentir acide ou mauvais. Ne pas laisser sporuler ou devenir jaune vert.
- Mélanger pour briser les grumeaux.

**Conservation :**

- Placer au réfrigérateur pour une utilisation dans les 10 jours.
- Placer au congélateur pour une utilisation dans les 2 mois.
- Déshydrater à 30°C pendant environ 7 heures. Peut être conservé au réfrigérateur jusqu'à 6 mois.

Adapté de Miso, Tempeh, Natto & Other Tasty Ferments par Kirsten K. Shockey & Christopher Shockey

Known in eastern Asia for over 2000 years, koji is a fungus from the genus *Aspergillus* that is essential for making things such as sake, miso, amazake, and soy sauce.

**Material:**

- Incubation chamber of your choice kept between the temperatures of 27 - 35°C. (Ex. an oven with the light on with the door slightly ajar)
- Large glass or stainless-steel dish
- Steamer
- Strainer
- Thin cloth
- Plastic wrap or aluminum foil
- Thermometer
- Spray bottle (optional)

Note: All utensils must be sanitised with boiling water or alcohol prior to use.

**Ingredients:**

- 2 2/3 cups (525 g) long-grain rice (ex. basmati)
- 2 tablespoons (20 g) all-purpose or rice flour
- ½ teaspoon (1 g) koji spores

**Instructions:**

- Rinse rice until water runs clear. Soak in water for 8-12 hours. Drain for 2 hours.
- Envelope rice in cloth and steam for 45-60 minutes on medium heat. Starting at 45 minutes, check the rice for doneness. It should be al dente.
- While the rice is cooking, toast flour on low heat until it changes color. Remove from heat, cover and let cool. Mix koji spores with the flour.
- Once ready, immediately transfer cooked rice to your tray, spread to achieve a maximum thickness of 4 cm, cover, and let cool to 43°C.
- Distribute koji flour evenly over the rice and mix well. Cover tray with film and poke just a few holes throughout.
- Place in incubation chamber along with a bowl of warm water inside to maintain humidity.
- After 12 hours, check the internal temperature of the koji. If it's getting close to 35°C, mix koji to cool it down and lower the heat in your incubation chamber. If it's under 27°C, warm up your incubation chamber. If it's too wet, remove the covering. If it's too dry, spray with filtered water and mix. Continue checking koji every 12 hours.
- Koji will be ready after about 40 hours of incubation. The rice should be covered in white fluffy mycelium. It should smell like brie cheese. It should not smell sour or bad. Do not leave it long enough that it starts to sporulate and become yellow or green.
- Mix it up to break up the clumps.

**Storage:**

- Place in the fridge for use within the next 10 days.
- Place in the freezer for use within 2 months.
- Dehydrate at 30°C for about 7 hours. Can be kept in the refrigerator for up to 6 months.

Adapted from Miso, Tempeh Natto & Other Tasty Ferments by Kirsten K Shockey & Christopher Shockey.