Rezepte

Hefe herstellen aus BIER

Zutaten:

100ml Weißbier (Weizenbier)
1TL Zucker
1EL Mehl

Zubereitung:

Alles zusammenrühren und über Nacht bei Zimmertemperatur gehen lassen.
Die Menge entspricht einem 50g Hefewürfel.
Im Kühlschrank ist die Hefe ungefähr eine Woche haltbar.

Die Treibkraft der wilden Hefe:

Die sogenannte wilde Hefe ist natürlich nicht so stark wie herkömmliche frische Hefe oder Trockenhefe. Der Teig sollte daher eine längere Gehzeit oder mehrere Gehzeiten haben.

Viel Erfolg beim Ausprobieren!

weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite
www.tonmuehle.de