



TANTE EMMA
LADEN & CAFÉ



DIE HEIßBEGEHRTTE BACKHILFE

DO IT YOURSELF – HEFE

Im Moment entdecken viele den Hobbybäcker oder die Hobbybäckerin in sich und vor allem selbstgebackenes Brot ist groß im Trend. Da passiert es schon mal, dass man im Supermarkt plötzlich doof aus der Wäsche guckt, wenn die Hefe komplett ausverkauft ist. Da kommt uns die Anleitung für DIY Hefe von der Brauerei Bischofshof doch gerade recht!

WAS BENÖTIGEN SIE:

- 100 g (nicht ml) Hefe-Weißbier bei Zimmertemperatur
- 1 TL Zucker
- 1 EL Weizenmehl Typ 405
- 1 Schraubglas

ANLEITUNG:

1. Das Schraubglas gründlich reinigen und ca. 3 Min. auskochen
2. Ein Glas auf die Waage stellen, Tara drücken und genau 100 Gramm Weißbier eingießen
3. Mehl und Zucker hinzufügen
4. Das Schraubglas verschließen und ca. 2 Minuten lang gut schütteln
5. Den Hefeansatz jetzt bei Zimmertemperatur über Nacht oder 15 Stunden reifen lassen



SO BENUTZEN SIE IHRE SELBSTGEMACHTE HEFE

Bevor Sie die selbstgemachte Hefe zum Backen nutzen können, müssen Sie sie noch einmal kräftig aufschütteln. Die Hefe entspricht in etwa einem Würfel Frischhefe. Mit der flüssigen Hefe ersetzen Sie außerdem einen Teil der Flüssigkeit (Wasser oder Milch) in Ihrem Rezept.

ACHTUNG:

Die Triebkraft ist nicht so stark wie bei Frischhefe, d.h. Sie brauchen beim Brotbacken ein wenig mehr Geduld beim Gehen. Die Hefe kann im Kühlschrank bis zu zwei Monate aufbewahrt werden. Allerdings sollte die Hefe täglich geschüttelt werden!

Vielen Dank an die Brauerei Bischofshof für diese praktische Anleitung!

Hier finden Sie das Original:
<https://www.bischofshof.de/do-it-yourself-hefe-happy-yeastern/>