

Nelson Müller | Hefe selbstgemacht

Zutaten:

- 100ml Bier
- 1 EL Mehl
- 1 TL Zucker

Zubereitung:

Bier, Mehl und Zucker in einem offenen Gefäß vermischen und bei Zimmertemperatur (20 - 25°C) mindestens 15 Stunden stehen lassen.

Die übrige Flüssigkeit durch ein feines Sieb geben. Die Hefe (ca. 40g) setzt sich am Boden als zähflüssige Masse ab.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Einfach! Täglich! Mitkochen!