

Die Eigenschaften der glutenfreien Mehle

Kommt dir diese Szene bekannt vor: Du bereitest ein glutenfreies Rezept zu, aber das fertige Gebäck ist nicht gelungen und von lecker, flaumig und weich weit entfernt? Glutenfreie Mehle unterscheiden sich stark, was den Flüssigkeitsbedarf anbelangt. Im Video siehst du anhand von drei typischen glutenfreien Mehlen, wie unterschiedlich der Flüssigkeitsbedarf ist. Wird die angegebene Mehlmischung, in einem Rezept, durch eine andere Mischung ersetzt, so kann es sein, dass der Teig zu weich oder zu trocken wird und das Gebäck nicht gelingt.

Hier geht's zum Video: <https://youtu.be/52gLpjkZk0k>

Ich wünsche dir viel Spaß beim Zuschauen und stets gutes Gelingen! ☐

Bildnachweis (ohne Schrift und Logo): Shutterstock



GLUTENFREIE MEHLE: FLÜSSIGKEITSBEDARF