Videoanleitung: Die beste Aufgehumgebung für Hefeteig

**Im Video seht ihr meine liebste Methode zum Aufgehen von glutenfreiem Hefeteig. Durch die Aufgehumgebung im Backofen ist der Hefeteig optimal vor Zugluft geschützt und erhält die ideale Temperatur. Falls ihr die Methode noch nicht kennt, probiert es gerne zuhause aus **

Hier geht`s zum Video: https://youtu.be/x2a4g73jGiQ

HIER geht’s zum Rezept für Kräuter-Zupfbrot.

Viel Spaß bei der Zubereitung und gutes Gelingen! ?

