

Videoanleitung Sauerteigansatz

Sauerteig verleiht Brot einen lecker säuerlichen Geschmack und hält es länger saftig und frisch! Der erste Sauerteigansatz nimmt zwar einige Tage in Anspruch, lässt sich aber kinderleicht zubereiten und muss für weitere Sauerteigbrote lediglich über Nacht aktiviert werden!

Ab 8:30 wird erklärt, wie der zurückbehaltene Sauerteig wieder aktiviert wird.

Und ab 11:25 sieht man wie der Sauerteig blubbert – auf fränkisch erklärt ☐

Hier geht`s zum Video: <https://youtu.be/Tud69qxFxE?pid=12405>

Das Rezept seht ihr [Hier](#).

Ich wünsche euch viel Spaß bei der Zubereitung und gutes Gelingen! Hinterlasst gerne Kommentare, wie es euch gelungen ist und wie euch das Brot mit Sauerteig schmeckt!

Brotrezepte gibt es hier:

Reis-Buchweizen-Sauerteigbrot:

<http://www.rezepte-glutenfrei.de/?p=8599>

Sauerteig-Ölsamenbrot:

<http://www.rezepte-glutenfrei.de/?p=6054>



GLUTENFREIER SAUERTEIGANSATZ