DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Hefewasser

ZUTATEN:

900 ml	Wasser
50 g	Zucker
2	Trockenpflaumen

ZUBEREITUNG:

In ein Gefäß mit Schraubverschluss zuerst den Zucker, dann das Trockenobst geben.
Anstatt Zucker könnt Ihr auch Honig, Agavendicksaft oder irgendeine andere zuckrige Quelle wählen.
Pflaumen könnt Ihr ebenfalls durch getrocknete Cranberries, Datteln oder Aprikosen austauschen.
Wichtig: Trockenobst muss ungeschwefelt sein!
Das Wasser aufgießen. Das Gefäß sollte oben noch etwas Platz haben.

Schütteln bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann an einen warmen Ort stellen für 7-8 Tage (über eine Heizung). 2x am Tag einmal aufmachen, Druck entweichen lassen, schütteln, nochmal öffnen und wieder schließen. Das Hefewasser ist fertig, wenn:
- Optik: das Wasser ist trüb geworden, Satz am Boden, Schaum an der Oberfläche beim Schütteln
- Geruch: fruchtiger, leicht säuerlicher Duft
- Geräusch: Zischen, wenn das Gefäß geöffnet wird, Sprudeln im Glas