

# Trockenhefe Instant 88 g

## Trockenhefe - damit wird Backen zum Kinderspiel:

Die Heimatsmühle instant Trockenhefe lässt sich wie frische Hefe verwenden, doch im Vergleich dazu deutlich länger lagern. Die Hefe eignet sich bestens für:

- lockere Hefeteige
- Kuchen
- Pizza
- Brot und Brötchen
- Kleingebäck

**Zugabemenge:** Mischen Sie 1 Tüte Trockenhefe (11 g) unter 1000 g Weizen- oder Dinkelmehl. Geben Sie Ihre weiteren Zutaten wie gewohnt bei. Ein Vorteig ist nicht nötig.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1532 kj
Brennwert kcal	364 kcal
Fett	5,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Kohlenhydrate	27 g
davon Zucker	19,5 g
Ballaststoffe	13 g
Eiweiß	45 g
Salz	1,5 g

## Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis

Trocken lagern und vor Wärme schützen.

## Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Hefe getrocknet, Emulgator: Sorbitanmonostearat.