

diy youtube channels

Beitrag von „MrPrepper“ vom 26. September 2020, 23:15

Hi,

danke für den Link! Der Kerl ist ja echt verrückt! Da bekommt man direkt Lust wieder in die Garage zu gehen und zu werkeln.

Da merkt man erst was man was man alles so zu Hause kreativ mit DIY erarbeiten kann.

Eventuell passt das jetzt nicht zu dem Thema, aber vielleicht haben ja auch schon mehrere Leute die Videos gespannt angeschaut. Ich bin zufällig auf sein Backvideo gestoßen, indem er zeigt wie man Sauerteig zu belieben zusammen mixen kann, sodass er auch lange hält. Da hab ich mich gefragt wie geht das ohne Mehl, weil meine Frau glutenfrei lebt.

Wollte euch Fragen, welche Alternativen ihr da empfiehlt. Bei meiner Suche nach Alternativen bin ich auf [einen Interessanten Artikel gestoßen, der einem erklärt wir man ohne Mehl oder Eier auch einen tollen Teig herstellen kann](#). Hab gedacht ich teile den mal mit euch.

Vielleicht hilft der einem vom euch auch weiter. Welcher Teig hält den am längsten da mit der auch lange hält?

Grüße!