

Sa ica on Instagram: "Kruh od ri e Rice bread Sastojci: 360 g ri e 1 vrecica suhog kvasca Angel yeast 240 ml mlake vode 40 ml ulja 5 g soli 20 g meda ili ecer? Priprema: Ri u namociti nekoliko sati, najbolje preko noci. Isprati ri u pa dodati vodu i izblendati u glatku smjesu. Dodati kvasac, ulje, sol i med (ili ecer) te dobro promije ati. Smjesu uliti u kalup za kruh. Ostaviti da se di e 35 40 minuta. Peci u pecnici na 180°C oko 40 minutaJednostavan, lagan i jako ukusan #riza #rice #ricebread #angelyeast #reels"

6,458 likes, 55 comments - tatjana_sasica on April 8, 2026: "Kruh od ri e Rice bread

Sastojci:

360 g ri e
1 vrecica suhog kvasca Angel yeast
240 ml mlake vode
40 ml ulja
5 g soli
20 g meda ili ecer

?

Priprema:

Ri u namociti nekoliko sati, najbolje preko noci.
Isprati ri u pa dodati vodu i izblendati u glatku smjesu.
Dodati kvasac, ulje, sol i med (ili ecer) te dobro promije ati.
Smjesu uliti u kalup za kruh.
Ostaviti da se di e 35 40 minuta.
Peci u pecnici na 180°C oko 40 minuta

Jednostavan, lagan i jako ukusan

#riza #rice #ricebread #angelyeast #reels".

Portionen: Nicht angegeben | Vorbereitung: Mehrere H (Reis einweichen, am besten über Nacht) | Gesamtzeit: Ca. 1 H 15 M (inkl. Gehzeit und Backzeit)

Zutaten

- 360 g Reis
- 1 Päckchen Trockenhefe (Angel yeast)
- 240 ml lauwarmes Wasser
- 40 ml Öl
- 5 g Salz

- 20 g Honig oder Zucker

Zubereitung

1. Den Reis mehrere Stunden, am besten über Nacht, einweichen.
2. Den eingeweichten Reis abspülen, dann mit Wasser zu einer glatten Masse mixen.
3. Hefe, $\frac{1}{2}$ Salz und Honig (oder Zucker) hinzugeben und gut vermengen.
4. Die Masse in eine Kastenform geben.
5. Ca. 35 40 Minuten gehen lassen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 40 Minuten backen.

Tipps

- Reis am besten über Nacht einweichen lassen, um die Teigbasis zu verbessern.
- Honig oder Zucker sorgen für eine schöne Triebkraft der Hefe.
- Dieses Brot ist leicht zuzubereiten und schmeckt sehr lecker.

Quellen

- <https://www.instagram.com/reel/DW3ljPyDPIH/?igsh=dGZ2aG9yanR5M28x>