

JOGURT NATURE

1 l Rohmilch

Erwärmen auf 72 – 75 Grad, 2–3 Minuten auf dieser Temperatur halten, in kaltem Wasser auf 45 Grad abkühlen.

1 – 2 EL Jogurt nature

Zur Milch geben, rühren, in vorgewärmte Gläser abfüllen, Gläser zudecken, 3-4 Stunden warmstellen.

Wichtig:

- Gläser nach dem Abwaschen vorwärmen
- Zum Impfen eignet sich Yogos Jogurt Nature von der Migros sehr gut.
- Hitze der Milch darf nicht unter 42 Grad fallen, damit das Jogurt optimal fest werden kann.
- Varianten zum Warmhalten: Jogurtautomat, Isoliertasche mit einem Glas heissem Wasser, Steamer, evtl. Backofen.

Anschliessend:

Jogurt so schnell wie möglich auf Zimmertemperatur abkühlen und in den Kühlschrank stellen, so wird die Säurebildung gestoppt.

Haltbarkeit:

1-2 Wochen bei max. 5°C

