HEIRLOOM-JOGHURT

Cultures for Health

Aktivieren von Heirloom-Joghurt

1. 250-500 ml in ein Weckglas oder ein anderes verschließbares Gefäß hineingeben.
2. 1 Päckchen Joghurtkulturen nach Wahl hinzufügen. Gut vermischen.
3. Mischung **12 Stunden** lang bei mindestens 20°C fermentieren lassen. Vorzugsweise etwas wärmer bei bis zu 27°C.
4. Nach **12 Stunden** prüfen, ob der Joghurt dickflüssig ist. Wenn nicht, bis zu **48 Stunden** fermentieren lassen und alle paar Stunden prüfen, ob der Joghurt eingedickt ist.
5. Joghurt nach der Zubereitung für mindestens **6 Stunden** im Kühlschrank fest werden lassen. 5 Esslöffel für den nächsten Ansatz bewahren. Den Rest kann man essen/trinken.

Folgezubereitung

1. Ein Esslöffel der vorherigen Zubereitung in 250 ml Milch geben. Wenn man mehr Joghurt herstellen möchte, fügt man immer 1 EL der vorherigen Zubereitung pro 250 ml zusätzlicher Milch hinzu. Gut mischen.
2. Für **12-18 Stunden** fermentieren lassen. Ab und zu prüfen, ob der Joghurt bereits eingedickt ist.
3. Wenn der Joghurt dickflüssig genug ist (**12-18 Stunden** Fermentation), lässt man ihn 6 Stunden lang im Kühlschrank fest werden. 5 EL für den nächsten Ansatz aufbewahren. Den Rest kann man essen/trinken.

Für eine detaillierte Beschreibung in englischer Sprache, siehe Verpackung.

Haben Sie noch Fragen? Senden Sie sie an service@joghurt.de.

JOGHURT.de