

Kaese-seminar, Teil 4 Joghurt Machen

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

Joghurt

Anleitung:

3: Hallo es geht heute weiter, heute erfahrt ihr etwas ueber die Joghurtzubereitung. Ich nehme an, dass viele von euch darueber schon Bescheid wissen, aber der um Vollstaendigkeit willen bringe ich es und wer weiss vielleicht ist fuer den einen oder andren doch etwas dabei.

Rezept ! Joghurt: Da Joghurt zweckmaessig protioniert hergestellt wird, und wer viel Joghurt isst, dem empfehle ich die Anschaffung eine Joghurtbereiters. Zutaten; ~ 1 l Milch ~ 1 Naturjoghurt mit mind. 14 Tage Haltbarkeit oder , 1 Paeckchen Joghurtferment Die Milch auf 85 GradC Celsius erhitzen; 1 Std. bei 70 GradC stehen lassen dann im Wasserbad auf 45 GradC abkuehlen. Den gekauften Joghurt, oder das Ferment) einruehren. Achtung, den Joghurt aber vorher im Glas zerschlagen. In ca. 6 Glaeser verteilen und verschliessen. Im Joghurt bereiter 4 Std. ansetzen. Dieser Joghurt hat eine Haltbarkeit von ca. 1 Woche. Noch etwas, bei Verwendung von Naturjoghurt bald wieder ein neuer Naturjoghurt beim Nasetzen zugegeben werde. Nach 6 mal bereits. Wenn man jedoch das Ferment verwendet kann man ca. 35 mal ein Glas des eignen alten Ansatzes verwendet werden. Wenn kein Joghurtbereiter vorhanden ist geht es auch, man muss den Joghurt an einen moeglichst konstant warmen Platz stellen, ca. 30 -40 GradC, und evtl. etwas laenger warten. Vielleicht auch eine Decke ueber die Glaeser stellen, damit eine Waermeummantelung vorhanden ist. Sooo, das naechste mal fangen wir mit dem Rohmilchkaese an und zwar dem Frischkaese und dem Topfen, bis dahin...