
Grundrezept Joghurt mit LaBiDa L+ Kulturen

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Mit einem Milchsäuregehalt von über 90 % direkt nach der Herstellung (bei 1g LaBiDa L+)
- Probiotischer Joghurt
- Gelingt mit H-Milch, abgekochter Vollmilch, laktosefreier Milch, Soja & Schafmilch
- Gelingsicher mit zwei Messerspitzen, besonders hochwertig mit 1 g

Beschreibung

Zutatenliste

Zutaten

0,25 g oder 2 Messerspitze	LaBiDa L+ Joghurtkulturen
-------------------------------	---------------------------

Milchauswahl

1000 ml	Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch (Eigenbeschaffung)
1000 ml	Laktosefreie Milch (Eigenbeschaffung)
1000 ml	Normale H-Milch (Eigenbeschaffung)
1000 ml	Schafmilch (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. 1L der gewünschten Milch auf 40°C erwärmen.
2. 0,25g (2 Msp.) LaBiDa L+ Joghurtkulturen in ein Schälchen oder einen Esslöffel geben und zerdrücken. In den Joghurtbehälter füllen und nach Wunsch bis zu 2 EL Magermilchpulver hinzufügen oder 1-2 EL der löslichen Ballaststoffe Inulin, Oligofruktose oder Gummar.
3. Der Joghurt ist auch ohne die Verwendung von Magermilchpulver angenehm fest, nur für stichfesten Joghurt wird zusätzlich noch Magermilchpulver empfohlen.
4. Einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter gießen und verrühren bis sich eventuelle Klümpchen gelöst haben. Mit der restlichen Milch aufgießen und noch einmal umrühren.
5. In den Joghurtbereiter stellen und verschließen. 8-9 Stunden erschütterungsfrei fermentieren lassen.
6. Den fertigen Joghurt mindestens eine Stunde, am besten über Nacht, im Kühlschrank auskühlen lassen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100230
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 L
Portionen	4
Package Amount	1000.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zutaten



LaBiDa L+ Joghurtkulturen, 1 g

CHF 6.25

Milchauswahl

Schafmilch	CHF 0.00
Normale H-Milch	CHF 0.00
Laktosefreie Milch	CHF 0.00
Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch	CHF 0.00

