

Grundrezept Quark & Frischkäse mit ProBiDa Spezial-Kulturen

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Ob pur oder mit Kräutern verfeinert immer ein gesunder Genuss
- Geling-sichere Herstellung
- Ohne Zugabe von Lab

Zutatenliste

Zutaten

| | |
|-------|------------------------|
| 0,5 g | ProBiDa Spezial Kultur |
|-------|------------------------|

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 ca. 35°C erwärmen.
2. 0,5 g ProBiDa Spezial-Kulturen in ein Schälchen oder einen Esslöffel geben und zerdrücken. Danach in den Joghurtbehälter füllen.
3. Einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter gießen und verrühren. Mit der restlichen Milch aufgießen und noch einmal umrühren.
4. Den Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter stellen und 9 Stunden bei 35°C (F3) erschütterungsfrei fermentieren lassen.
5. Nach Ende der Fermentationszeit die entstandene Masse in kleine Quader schneiden. In unseren Abtropfbeutel oder das Quark- und Frischkäsesieb umfüllen und abtropfen lassen.
6. Nach 4-6 Stunden kann cremiger Quark genossen werden und nach 10-14 Stunden Abtropfzeit ist herrlicher Frischkäse entstanden.

Mehr Informationen

| | |
|----------------|------------|
| Artikelnummer | 002100231 |
| Schwierigkeit | Leicht |
| Dauer | 00:30 |
| Variante | 300 g |
| Package Amount | 300.000000 |

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

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

Zutaten



ProBiDa Spezial, 1 x 0,5 g

CHF 5.45

Milchauswahl

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

