

Grundrezept Dickmilch mit ProBiDa Spezial-Kulturen

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Einfache Herstellung mit ProBiDa Spezial Kulturen
- Leckere Grundlage für Dessertideen
- Optimal als kleine Zwischenmahlzeit

Beschreibung

Zutatenliste

Zutaten

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

Milchauswahl

1000 ml	Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch (Eigenbeschaffung)
---------	---

1000 ml	Laktosefreie Milch (Eigenbeschaffung)
---------	--

1000 g oder 1000 ml	Milch (Eigenbeschaffung)
------------------------	-----------------------------------

1000 ml	Normale H-Milch (Eigenbeschaffung)
---------	---

Zubereitung

1. 1L der gewünschten Milch auf ca. 29°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 12-14 Stunden erschütterungsfrei fermentieren lassen.
5. Die fertige Dickmilch mindestens eine Stunde, am besten über Nacht, im Kühlschrank auskühlen lassen. Vor dem Verzehr gut umrühren.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100235
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 L
Package Amount	1.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

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

Zutaten



ProBiDa Spezial, 1 x 0,5 g

CHF 5.45

Milchauswahl

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

