
Grundrezept Trinkjoghurt

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Gesund & lecker

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

0,5 g oder
4 Messerspitze

LaBiDa L+ Joghurtkulturen

1000 g oder
1000 ml

Milch (**Eigenbeschaffung**)

Zubereitung

1. Die gewünschte Milch auf ca. 40 ° C erwärmen. Mit einem Thermometer prüfen! Ab und zu umrühren.
2. 0,5 g der Joghurtkultur in einem kleinen Schälchen abmessen und zerkleinern. 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 für 6 Stunden erschütterungsfrei fermentieren lassen.
5. Vor der Weiterverarbeitung 1 - 2 Stunden im Kühlschrank lagern.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100522
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	10
Variante	1 L
Portionen	2
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

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

1. Schritt

Milch

CHF 0.00



LaBiDa L+ Joghurtkulturen, 1 g

CHF 6.25

