Jogurt 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2279 razy.

Mleko pasteryzowane(ale raczej nie UHT)podgrzewam do 37-39 C (nie mniej i nie wiecej) dodaje lyzke stolowa jogurtu naturalnego. Ja uzywam Joko z OSM Konskie ale moze byc Danone. Wlewam do termosu i zostawiam na min 6 godz. Potem wylewam do pojemnika i trzeba wymieszac.Nie uzywac miksera chyba ze ma to byc jogurt pitny.Teraz do lodowki i dopiero po silnym schlodzeniu jogurt nabierze odpowiedniej konsystencji. Po wylaniu z termosu jest jeszcze nidobry i ma konsystencje bryji.

From: arekpe@mp.pl (ArekPekala)

Ja zrobilem pierwszy w zyciu jogurt wlasnie z mleka UHT, wlasnie z jogurtu danona i wlasnie mierzac temperature na oko. I wyszlo pycha. Pozdrawiam i polecam (sie)

From: filips@plearn.edu.pl (Filip Stefaniak)

Co do temperatury, to mamy akwarium (?) i nad nim (w segmencie) jest tak ok 25-30 stopni (świetlówki też grzeją), po ok 12 godzinach jogurt jest pycha.

From: Wojciech Zimkowski <zik@atm.com.pl>