
Jogurt 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2116 razy.

Mleko pasteryzowane (ale raczej nie UHT) podgrzewam do 37-39 C (nie mniej i nie więcej) dodaje łyżkę słoikową jogurtu naturalnego. Ja używam Joko z OSM Konia ale może być Danone. Wlewam do termosu i zostawiam na min 6 godz. Potem wylewam do pojemnika i trzeba wymieszać. Nie używać miksera chyba że ma to być jogurt pitny. Teraz do lodówki i dopiero po silnym schłodzeniu jogurt nabierze odpowiedniej konsystencji. Po wylaniu z termosu jest jeszcze ni Dobry i ma konsystencję bryli.

From: arekpe@mp.pl (Arek Pekala)

Ja zrobiłem pierwszy w życiu jogurt własnie z mleka UHT, własnie z jogurtu danona i własnie mierząc temperaturę na oko. I wyszło 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 (światówki też grzeją), po ok 12 godzinach jogurt jest pycha.

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