



Instructie

Yoghurt maken met een starter

Benodigdheden :

- ✓ 1 liter verse melk
- ✓ 1 zakje kefir starter – SKU-YSC001
- ✓ een kookpot
- ✓ een pot of thermos met een inhoud van +1 liter
- ✓ een plasticen of houten lepel

STAP 1: Kook de melk. Roer de melk tijdens het koken, anders gaat de melk op de bodem verbranden. Laat de melk afkoelen tot 43-44°C. Gebruik een temperatuurmeter om de juiste temperatuur vast te stellen. Gebruik nooit je vinger om de temperatuur te controleren, je kan je vinger verbranden en het is niet hygiënisch.

STAP 2: Voeg de inhoud de kefir starter toe aan de melk, doe dit al roerend.

STAP 3: Roer het geheel gedurende een paar minuten goed om

STAP 4: Giet het mengsel bij voorkeur in een thermoskan en sluit deze goed af. Als je een gewone pot gebruikt, dek de pot af met een deksel. Plaats de thermos of de pot op een rustige plaats bij kamertemperatuur.

STAP 5: Laat het geheel gedurende 6 tot 7 uur staan. De tijd die nodig is om de melk te vergisten is afhankelijk van de temperatuur en de soort melk die je gebruikt. Het is goed als je de yoghurt na 6 uur controleert. Als de consistentie dik is, is de yoghurt klaar. Laat de yoghurt afkoelen in de koelkast.

Het eindproduct kan je tot 72 uur in de koelkast bewaren

Enkele tips :

- *Gebruik je een yoghurtmaker volg dan de aanwijzingen meegeleverd bij de yoghurtmaker.*
- *Ondervindt u problemen bij het maken van kefir ? Blader door onze "Veel gestelde vragen" op onze website voor hulp.*

Veel plezier met uw zelfgemaakte yoghurt