

Jugurtti

Ohje

Litra maitoa kuumennetaan yli 70 asteiseksi (pinta elää, ei kiehu). Jäähdytetään kädenlämpöiseksi. Sekoita joukkoon 1dl maustamatonta jugurttia. Maitojauhetta voi laittaa myös sekaan 2rkl, itse en ole laittanut. Tulis kai paksumpaa. Tiiviiseen astiaan huoneenlämpöön vuorokaudeksi tai yön yli. Itse olen laittanut vaan kulhon mikroon yöksi (luonnollisesti mikro ei ole päällä).

Suurinpiirtein samalla ohjeella teen, mutta kuumennan maidon noin 90 asteiseksi (tässä voipi muuten käyttää ihan paistimittaria apuna) ja sitten annan jäähtyä kannussa 45-asteiseksi (ja taas mittari apuna), jonka jälkeen lisään siihen pari kolme lusikallista maustamatonta jugurttia, ne saa nakella ihan kokkareina eikä tarvitse sekoittaa. Sitten kannu saa seistä yön yli pöydällä. Muutaman kerran on tullut laitettua liian kylmään maitoon jugurttia ja lopputulos on ollut vaan pelkkää jugurttimaitoa.

Ja samalla kannun lopulla voi tehdä taas uuden kannullisen, eli kuumennetaan maito, annetaan jäähtyä ja kaadetaan edellisen kannun jämät sekaan ja taas on seuraavana päivänä uusi satsi jugurttia valmiina.

lähde: <http://www.voimahali.fi/vh/showthread.php?t=64153>

Säilyminen

???

Linkkejä

- <http://www.wikihow.com/Make-Yogurt>
- <http://homemadeyogurt.today.com/>
- <http://blog.foodvisual.com/food-and-drink/food-food-and-drink/1514/simple-homemade-natural-yogurt-2/>