

Rezept Joghurt

Was wird benötigt

- 5 Liter Milch
 - 1 X Joghurtkultur
-

Wie wird's gemacht

- Erhitzen
 - für einen stichfesten Joghurt wird die Milch auf **85 – 95°C** erhitzt
 - Temperatur dabei bis zu **30 Minuten** halten
- Vorsäuern
 - auf ca. **45°C** abkühlen lassen
 - Kultur bei einer Temperatur von **35 – 45°C** dazugeben und verrühren
 - je höher die Säuerungstemperatur, desto schneller säuert die Kultur.
- Bebrüten
 - die Milch in Becher füllen und in die Wärmebox geben
 - in der Wärmebox für etwa **1 ½ Stunden** säuern lassen
 - die Temperatur der Milch soll bei etwa **40°C** gehalten werden
 - bei einem pH-Wert von ca. **4,7** sollte der Joghurt eine **stichfeste Konsistenz** haben
- Kühlen
 - sobald der Joghurt dick genug ist, wird er auf **4 – 6°C** heruntergekühlt
 - je schneller und früher gekühlt wird, desto weniger säuert der Joghurt nach