Domowy jogurt naturalny

Barbara Strużyna

Polecane na: **desery, napoje**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

10 min | średni | 1 porcja

Składniki:

mleko świeże - 1 litr

bakterie jogurtowe fiolka - 1 szt.

Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania mieszanki należy dodać czas zasiedlania bakterii jogurtowych (ok. 9 godzin). Jogurt można również wykonać zastępując bakterie jogurtowe 2-3 łyżkami jogurtu naturalnego (np. probiotycznego).

Sposób przygotowania:

KROK 1: Podgrzewamy mleko w garnku tak, aby było bardzo ciepłe, ale nie gorące. Możemy użyć termometru i doprowadzić mleko do temperatury 40 stopni Celsjusza.

KROK 2: Mleko przelewamy do dużego słoja. Do buteleczki z bakteriami wlewamy 2 łyżki ciepłego mleka, wstrząsamy, wlewamy do słoika i mieszamy. Przykrywamy słoik, zawijamy w ręcznik aby temperatura utrzymywała się w środku przez długi czas i czekamy. W ciągu 8 - 9 godzin mamy gotowy jogurt.

KROK 3: Gotowy jogurt przelewamy do mniejszych słoiczków lub przechowujemy w słoju, w którym jogurt powstał, w lodówce.