magimix

YOGHURT NATUREL

Voorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** 3 uur - **Koken :** 8 uur - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 9 potjes yoghurt

- 1 l volle melk - of 1 l sojamelk - of 1 l geitenmelk - of 1 l schapenmelk - 1 potje naturel yoghurt (125 g)

1. Meng in een kan 1 liter melk met de yoghurt.
2. Schenk het mengsel in de potjes en zet ze in de stoomschaal zonder water in het reservoir te doen.
3. Leg het deksel erop en laat 8 à 12 uur fermenteren bij 40°C.

Tip van de chef :

Na 12 uur fermenteren is de yoghurt stevig van consistentie. Na 8 uur fermenteren is de yoghurt romiger.Als u halfvolle melk gebruikt wordt uw yoghurt minder stevig en zuurder.Geitenmelk geeft ook een meer vloeibare consistentie.