

# **Grundrezept Joghurt mit LaBiDa L+ Kulturen**

## **Produktfotos**



## Kurzbeschreibung

- Mit einem Milchsäuregehalt von über 90 % direkt nach der Herstellung (bei 1g LaBiDa L+)
- Probiotischer Joghurt
- Gelingt mit H-Milch, abgekochterVollmilch, laktosefreier Milch, Soja & Schafmilch
- Gelingsicher mit zwei Messerspitzen, besonders hochwertig mit 1 g

## **Beschreibung**

## Zutatenliste

#### Zutaten

### Milchauswahl

1000 ml	Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch (Eigenbeschaffung)
1000 ml	Laktosefreie Milch (Eigenbeschaffung)
1000 ml	Normale H-Milch (Eigenbeschaffung)
1000 ml	Schafmilch (Eigenbeschaffung)

# Zubereitung

- 1. 1L der gewünschten Milch auf 40°C erwärmen.
- 2. 0,25g (2 Msp.) LaBiDa L+ Joghurtkulturen in ein Schälchen oder einen Esslöffel geben und zerdrücken. In den Joghurtbehälter füllen und nach Wunsch bis zu 2 EL Magermilchpulver hinzufügen oder 1-2 EL der löslichen Ballaststoffe Inulin, Oligofructose oder Gummar.
- 3. Der Joghurt ist auch ohne die Verwendung von Magermilchpulver angenehm fest, nur für stichfesten Joghurt wird zusätzlich noch Magermilchpulver empfohlen.
- 4. Einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter gießen und verrühren bis sich eventuelle Klümpchen gelöst haben. Mit der restlichen Milch aufgießen und noch einmal umrühren.
- 5. In den Joghurtbereiter stellen und verschließen. 8-9 Stunden erschütterungsfrei fermentieren lassen.
- 6. Den fertigen Joghurt mindestens eine Stunde, am besten über Nacht, im Kühlschrank auskühlen lassen.

## **Mehr Informationen**

Artikelnummer	002100230
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	1 L
Portionen	4
Package Amount	1000.000000

## Preise

#### **Zubehör Set**



#### Zubehör-Set, 1 St.

• Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

#### Zutaten



## LaBiDa L+ Joghurtkulturen, 1 g

4,79 €

18,05€

#### Milchauswahl

Schafmilch	0,00€
Normale H-Milch	0,00€
Laktosefreie Milch	0,00€
Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch	0,00€

