

Grundrezept Quark & Frischkäse mit ProBiDa Spezial-Kulturen

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Ob pur oder mit Kräutern verfeinert immer ein gesunder Genuss
- Geling-sichere Herstellung
- Ohne Zugabe von Lab

Beschreibung

Grundrezept für die Quark- und Frischkäse Herstellung. Grundlage für lecker selbst gemachte Frischkäse und Quarkzubereitungen. Einfache Herstellung ohne Lab.

Zutatenliste

Zutaten

0,5 g	ProBiDa Spezial Kultur
-------	------------------------

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 ca. 35°C erwärmen.
2. 0,5 g ProBiDa Spezial-Kulturen in ein Schälchen oder einen Esslöffel geben und zerdrücken. Danach in den Joghurtbehälter füllen.
3. Einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter gießen und verrühren. Mit der restlichen Milch aufgießen und noch einmal umrühren.
4. Den Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter stellen und 9 Stunden bei 35°C (F3) erschütterungsfrei fermentieren lassen.
5. Nach Ende der Fermentationszeit die entstandene Masse in kleine Quader schneiden. In unseren Abtropfbeutel oder das Quark- und Frischkäsesieb umfüllen und abtropfen lassen.
6. Nach 4-6 Stunden kann cremiger Quark genossen werden und nach 10-14 Stunden Abtropfzeit ist herrlicher Frischkäse entstanden.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100231
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	300 g
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	300.000000

Preise

Zutaten



ProBiDa Spezial, 1 x 0,5 g

4,45 €

Milchauswahl

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

Zubehör



Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St.

6,95 €

- Exakte Temperaturmessung bis 100°C
- Extra lange 305mm – ideal für tiefe Gefäße und Tiegel
- Hergestellt aus robustem, langlebigem Klarglas
- Ungiftiger, gut sichtbarer Alkohol für sicheres Messen
- Vielseitig einsetzbar: Cremes, Lotionen, Joghurt und mehr



Abtropfbeutel, 1 St.

14,95 €

- Zum Abtropfen von Quark, Frischkäse, Skyr & Pflanzen- sowie Nussmilch
- Aus 100% Baumwolle
- Handarbeit, hergestellt in Deutschland



Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St.

54,95 €

- Passt in jede Küche – kompakt, leise und stilvoll in Schwarz
- Bereitet Joghurt, Quark, Skyr, Kefir und mehr auf Knopfdruck zu
- Ermöglicht frische, natürliche Produkte ganz ohne Zusätze
- Ist kinderleicht zu bedienen und signalisiert das Ende der Fermentation
- Lässt sich perfekt mit unseren Kulturen und Rezepten kombinieren



Quark- und Frischkäse Sieb, 1 St.

34,45 €

- Für die Quark- und Frischkäseherstellung optimal geeignet
- Einzigartiges patentiertes Sieb
- Gelingsichere Handhabung
- Für die Spülmaschine geeignet

