

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

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
Portionen	1
Package Amount	300.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

18,05 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zutaten



ProBiDa Spezial, 1 x 0,5 g

4,19 €

Milchauswahl

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

