
Grundrezept Dickmilch mit ProBiDa Spezial-Kulturen

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Einfache Herstellung mit ProBiDa Spezial Kulturen
- Leckere Grundlage für Dessertideen
- Optimal als kleine Zwischenmahlzeit

Beschreibung

Zutatenliste

Zutaten

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

Milchauswahl

| | |
|---------|---|
| 1000 ml | Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch (Eigenbeschaffung) |
|---------|---|

| | |
|---------|--|
| 1000 ml | Laktosefreie Milch (Eigenbeschaffung) |
|---------|--|

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1000 g oder 1000 ml | Milch (Eigenbeschaffung) |
|------------------------|-----------------------------------|

| | |
|---------|---|
| 1000 ml | Normale H-Milch (Eigenbeschaffung) |
|---------|---|

Zubereitung

1. 1L der gewünschten Milch auf ca. 29°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 12-14 Stunden erschütterungsfrei fermentieren lassen.
5. Die fertige Dickmilch mindestens eine Stunde, am besten über Nacht, im Kühlschrank auskühlen lassen. Vor dem Verzehr gut umrühren.

Mehr Informationen

| | |
|----------------|-----------|
| Artikelnummer | 002100235 |
| Schwierigkeit | Leicht |
| Dauer | 00:30 |
| Variante | 1 L |
| Portionen | 1 |
| Package Amount | 1.000000 |

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

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

Zutaten



ProBiDa Spezial, 1 x 0,5 g

4,19 €

Milchauswahl

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

