

Domácí jogurt - postup

Domácí jogurt



Domácí jogurt

2l čerstvého mléka

4 lžice jogurtu s živými kulturami
(např. Hollandie)

Hrnc, teploměr, vařečku
a skleničky :)

- Nejprve si mléko zahřejeme na 95st (nezapomeňte míchat, ať se mléko nepřipálí)
- Jakmile mléko dosáhne teploty 95st tak ho prudce zchladíme na 45st (například ve dřezu se studenou vodou)
- Zchladené mléko zaočkujeme připraveným jogurtem
- Důkladně promícháme a necháme 10 minut stát.
- Potom zaočkované mléko přelijeme :
 - do připravených čistých skleniček (o jakémkoliv objemu chcete)
 - nebo necháme mléko takto v hrnci a dáme kultivovat přímo v hrnci
- Teď je potřeba budoucí jogurty nechat alespoň 6 hodin kultivovat při teplotě 45-50 stupňů. Já je dávám do trouby, kterou zapnu na 50 stupňů a nastavím si minutku. Můžete je také takto kultivovat například v zavařovacím hrnci. Někdo jogurty jen zabalí do peřin a nechá tam (to se mi ale příliš neosvědčilo, teplota kolísá a ne vždy se mi jogurt takto povedl)
- Po 6 hodinách jogurty vyndáme a vychladíme.
- Po vychlazení máme krásně hustý a krémový jogurt.

Tipy a postřehy

- Na zaočkování musíte použít jogurt s živými kulturami, NEOCHUCENÝ. (např. Hollandia)
- Můžete si takto vyrobit i jogurt ochucený - na dno skleničky dejte lžici marmelády a opatrně nalijte zaočkované mléko. Dejte kultivovat jako obvykle.
- Čím déle necháte jogurty kultivovat, tím budou kyselejší, takže si můžete sami upravit dobu podle toho, jak máte jogurt rádi. Minimálně ale kultivujte alespoň 4h.

