

Bereidingsinstructies

Yoghurt met Bulgaarse rozenmaak

Lactina

1. Voeg een zakje (1 g) toe aan 1 liter houdbare melk en roer 3-4 minuten. Gedurende deze tijd worden de bacteriën gelijkmatig verdeeld in de melk.
2. Plaats de inzetbeker met melk en yoghurtcultuur in de [DCG yoghurtmaker](#) of [Rommelsbacher yoghurtmaker](#) (stand *Joghurt*) en wacht 8 uur.
3. Laat de yoghurt 6-7 uur afkoelen en opstijven in de koelkast. Hierna is jouw zelfgemaakte yoghurt klaar voor consumptie.

Geniet van je zelfgemaakte yoghurt!

Vragen over deze startercultuur? Mail naar service@yoghurt.nl.

