

6. Yoghurt van de eerste bereiding zal over het algemeen minder dik zijn. Vervolgbereiding worden dikker.
7. Gebruik melk op kamertemperatuur of verwarm de melk zelf kort in een pannetje tot 42 graden.
8. Zorg dat de maatbeker schoon en zeepvrij is.
9. Voeg geen heet water toe aan de elektrische yoghurtmaker. De yoghurtmaker verwarmt zichzelf.

BEREIDINGSINSTRUCTIES

BULGAARSE YOGHURT

Voor bereiding in een elektrische yoghurtmaker.

Benodigdheden

Houdbare volle of halfvolle melk.

Bereidingstijd

12-15 uur.

STAP 1: Los de inhoud van één zakje yoghurtculturen op in 1 liter houdbare melk in de inzetbeker van de yoghurtmaker. Sluit de inzetbeker af met de deksel.

STAP 2: Zet de inzetbeker in de yoghurtmaker. Sluit vervolgens de yoghurtmaker af met de deksel en zet de yoghurtmaker aan op de yoghurtstand of 42°C (afhankelijk van welke yoghurtmaker je hebt). Laat dit 12-15 uur staan.

STAP 3: Na 12-15 uur is de yoghurt klaar. Door de fermentatie kan een laagje water op de yoghurt ontstaan. Schenk dit af voor dikkere

yoghurt of roer de yoghurt goed door. Neem 6 eetlepels af voor een volgende bereiding. Doe dit vóór consumptie, koeling of extra toevoegingen. Roer het restant goed door en zet het in de koelkast. Laat dit enkele uren opstijven voor consumptie. De yoghurt is 72 uur houdbaar in de koelkast.

Doorkweken kan door de 6 eetlepels van de laatste bereiding te mengen met een nieuwe hoeveelheid verse of houdbare melk. Je kunt de hoeveelheid melk variëren van 400 ml tot een maximum van 1 liter, afhankelijk van hoeveel yoghurt je wil bereiden. Gebruik in alle gevallen wel 6 eetlepels yoghurt. Laat de nieuwe bereiding opnieuw 12-15 uur staan. Je kunt dit proces tenminste 10 keer herhalen.

TIPS EN ANTWOORDEN OP VEEL- GESTELDE VRAGEN

1. Je hoeft niet elke dag nieuwe yoghurt te maken. De eetlepels van de laatste bereiding kun je ongeveer 48 uur bewaren in de koelkast, voordat je ze gebruikt voor een nieuwe bereiding.
2. Gebruik voor de eerste bereiding altijd houdbare melk. Bij vervolgbereidingen kun je verse (rauwe) melk gebruiken.
3. Laat de yoghurt 6-12 uur opstijven in de koelkast. Warme yoghurt is namelijk dunner dan gekoelde yoghurt.
4. Wil je zuurdere of dikkere yoghurt? Laat de bereiding langer fermenteren, voeg meer dan 6 eetlepels van de vorige bereiding toe of gebruik minder melk.
5. Hoe vetter de melk, hoe dikker de yoghurt. Yoghurt gemaakt van volle melk is vergelijkbaar met volle yoghurt uit de supermarkt.