

HEIRLOOM YOGHURT

Cultures for Health

Activeren Heirloom yoghurt

1. Doe 250 – 500 ml in een weckpot of een andere af te sluiten pot.
2. Voeg 1 zakje yoghurtculturen naar keus toe. Goed mixen.
3. Laat dit **12 uur** fermenteren op ten minste 20 graden. Het liefst iets warmer, tot 27 graden.
4. Controleer na **12 uur** of de yoghurt dik is. Zo niet, laat dit tot **48 uur** fermenteren en controleer elke paar uur of de yoghurt dikker is geworden.
5. Laat de yoghurt na de bereiding ten minste **6 uur** in de koelkast opstijven. Bewaar een 5 eetlepels om door te kweken. De rest kan je opeten / opdrinken.

Volgende batches

1. Doe 1 eetlepel van de vorige bereiding in 250 ml melk. Wil je meer yoghurt maken, voeg dan steeds 1 eetlepel van de vorige bereiding toe per 250 ml extra melk. Goed mixen.
2. Laat dit **12-18 uur** fermenteren. Controleer af en toe of de yoghurt al dik is.
3. Als de yoghurt dik genoeg is (naar eigen inzicht tussen de **12 – 18 uur** fermenteren) laat u het **6 uur** opstijven in de koelkast. Bewaar 5 eetlepels om door te kweken. De rest kan je opeten / opdrinken.

Voor een uitgebreide Engelse beschrijving wordt verwezen naar de verpakking.

Vragen? Stuur ze naar service@yoghurt.nl

YOGHURT 