

BEREIDINGSINSTRUCTIES YOGHURT BULGAARSE STIJL

Voor bereiding in de Elektrische Yoghurtmaker

Benodigheden 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. 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. Doet 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 VEELGESTELDE VRAGEN

Voor bereiding in de Elektrische Yoghurtmaker

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.
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 40 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 YOGHURT BULGAARSE STIJL

Voor bereiding in de EasiYo Yoghurtmaker

Benodigheden Houdbare volle of halfvolle melk.

Bereidingstijd 24 uur. Vervolgbereidingen 12-15 uur.

STAP 1: Los de inhoud van één zakje yoghurtculturen op in 800 ml houdbare melk in de inzetbeker van de yoghurtmaker. Sluit de inzetbeker af met de deksel.

STAP 2: Vul de yoghurtmaker tot iets boven de rode rand van het inlegstuk met kokend water. Controleer of de ruimte onder het inlegstuk volledig is gevuld met water. Zet vervolgens de inzetbeker in de yoghurtmaker en sluit deze. Ververs na **12 uur** het kokend water en laat de bereiding nogmaals **12 uur** staan.

STAP 3: Na **24 uur** is de yoghurt klaar. Door de fermentatie kan een laagje water op de yoghurt ontstaan. Schenk dit af voor dichtere yoghurt of roer de yoghurt goed door. Neem 6 eetlepels af voor een volgende bereiding. Doet 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 800 ml, afhankelijk van hoeveel yoghurt je wil bereiden. Gebruik in alle gevallen wel 6 eetlepels yoghurt. Laat de nieuwe bereiding **12-15 uur** staan in een met kokend water gevulde Easiyo yoghurtmaker. Je kunt dit proces tenminste 10 keer herhalen.

TIPS EN ANTWOORDEN OP VEELGESTELDE VRAGEN

Voor bereiding in de EasiYo Yoghurtmaker

1. Alleen de eerst bereiding neemt 24 uur in beslag. Vervolgbereiding duren 12-15 uur.
2. 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.
3. Gebruik voor de eerste bereiding altijd houdbare melk. Bij vervolgbereidingen kun je verse melk gebruiken.
4. Laat de yoghurt 6-12 uur opstijven in de koelkast. Warme yoghurt is namelijk dunner dan gekoelde yoghurt.
5. Yoghurt van de eerste bereiding zal over het algemeen minder dik zijn.
6. Vervolgbereiding worden dikker.
7. 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.
8. Hoe vetter de melk, hoe dikker de yoghurt. Yoghurt gemaakt van volle melk is vergelijkbaar met volle yoghurt uit de supermarkt.
9. Yoghurt gemaakt van houdbare melk zal iets dikker zijn dan yoghurt gemaakt van verse melk.
10. Gebruik melk op kamertemperatuur of verwarm de melk zelf kort in een pannetje tot 40 graden.
11. Zorg dat de maatbeker schoon en zeepvrij is.