

Jogurt kozi

Autor: **drNowak**Przepisów: **200** Ocena: **1537**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mleko kozie (np. 1 litr)
- Szczepionka termofilna jogurtowa

Sposób przygotowania:

1. spasteryzować mleko do temp. 75 st. C
2. schłodzić mleko do temp. 45 st. C
2. 3. dodać szczepionki termofilne jogurtowe* bezpośrednio do mleka zbiorczego (w przypadku większej ilości mleka szczepionki rozpuścić np. w 100ml mleka i dopiero wlać do zbiornika) w ilości ok.1% (na 1 litr mleka na czubku łyżeczki do herbaty). Jeśli chcemy gęsty jogurt można dać trochę więcej szczepionki.
3. 4. inkubacja w 42-46 st. C (optym. 45 st. C) przez 2-4 godz. np. w jogurtownicy (zależy w jak dużych pojemnikach przygotowujemy). Jeżeli nie mamy jogurtownicy można inkubować jogurt np. na kaloryferze lub w piekarniku w temp. ok. 45 st. C – potrwa to jednak dłużej – dobę lub dwie, gdyż nie utrzymamy wtedy cały czas temperatury 45 st. C.
4. * Szczepionki termofilne jogurtowe zawierają bakterie kwasu mlekowego: Streptococcus thermophilus i Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus.

Twoje notatki do przepisu: