

Femkes Yoghurt

1. Breng een kleine liter melk aan de kook aan laat afkoelen tot een temperatuur waarbij je je vinger makkelijk 10 tellen in de melk kunt houden, maar dat het nog wel goed warm is (tegen of rond de 40 graden celsius). Tijdens het afkoelen eventueel af en toe roeren zodat er een minder dikke vetvel op de melk komt.
2. Tijdens het afkoelen zet je een kom met ongeveer 175 gram yoghurt klaar (hoeveelheid komt niet heel precies, waarschijnlijk werkt met iets minder ook).
3. Wanneer de melk de juiste temperatuur bereikt heeft, een scheut melk aan de yoghurt toevoegen en goed doorroeren
4. Voeg het yoghurt-melk mengsel toe aan de warme melk en roer het door.
5. Doe alles in een glazen fles (met een brede opening) en zet de fles in dekens of iets dergelijks zodat hij warm blijft. Eventueel de fles van te voren met heet water afspoelen zodat hij warm is.
6. Na ongeveer 3 uur kan de fles uit de dekens gehaald worden. De inhoud van de fles is dan als het goed is lobbig (met wat vloeistof) eromheen. Zet fles in de koelkast.
7. Na een aantal uur of een nacht in de koelkast (en na even roeren), is de yoghurt klaar.



Opmerkingen

- Bij stap 1 kun je ook voor kiezen NIET te koken maar op te warmen tot een kleine 40 graden.
- Als er veel gelige vloeistof is na 3 uur en er na het roeren veel kleine stukjes zijn, dan was de melk misschien iets te warm. Het kan dan nog wel prima te eten zijn, mits het goed ruikt natuurlijk.
- Als de yoghurt nog erg melkachtig is, is de volgende keer misschien meer yoghurt nodig
- Voor een nieuwe yoghurt kan de zelfgemaakte yoghurt als starter gebruikt worden en dit kan vele malen herhaald worden.

© Obio, Melktap Drachten (melktapdrachten.nl), 2020



Heerlijke zelfgemaakte yoghurt van onbewerkte melk