

Bereidingswijze van yoghurt met Bionic ferment

1. Verwarm de melk tot 45°C
2. Los een portie van het yoghurtferment op in 1 soeplepel melk en voeg al roerend toe aan de melk.
3. Giet de melk in het yoghurtapparaat en laat 12 tot 14 uur fermenteren.
Verplaats het apparaat niet tijdens het rijpen en zet niet op een trillend oppervlak (koelkast, wasmachine).
4. Laat opstijven in de koelkast.

Voor een volgende bereiding :

Meng de yoghurt om een homogene zuurverdeling te bekomen.
Neem 3 soeplepels van de yoghurt (in plaats van het ferment) en herneem het recept vanaf het begin.

Na meerdere opeenvolgende bereidingen zal het ferment uitgeput geraken. Gebruik dan een nieuw ferment.

Eén portie ferment volstaat voor 1 tot 2L melk.
Gebruik volle gepasteuriseerd of gesteriliseerde melk.
Bij gebruik van halfvolle of magere melk: voeg 3 soeplepels mager melkpoeder toe per liter melk

Ook beschikbaar: ferment voor zachte kaas en kefir.

B.M.S. n.v.
Brugsesteenweg 313-317
8520 KUURNE
T056 71 46 65
www.bmswijndepot.com