



Slik lager vi yoghurt

Eksperiment

1. Tilsett to spiseskjeer skummetmelk i pulver til 500 ml helmelk.



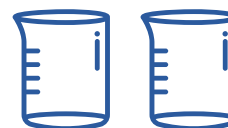
2. Kok opp blandingen over middels sterk varme i 30 sekunder, og rør konstant for å drepe uønskede bakterier. Sørg for at det ikke koker over!



3. Kjøl til ned til 46–60 °C.

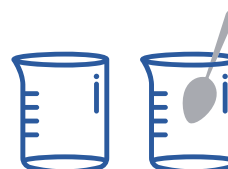


4. Del den avkjølte blandingen i to sterile begerglass, og merk dem test 1 og test 2.



Test 1: Tilsett 1–2 teskjeer levende yoghurt

Test 2: Tilsett 1–2 teskjeer steril yoghurt



5. Rør godt i begge blandingene med en skje som er sterilisert i kokende vann.

6. Dekk til hver beholder med aluminiumsfolie.



7. Plasser blandingene ved 32–43 °C i et varmtvannsbad i 9–15 timer til ønsket stivhet oppnås.

