Yoghurt

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	15 Mins
Gaartijd	8 Hrs
Porties	8
Apparaat	CombiSteamer V4000 45 vanaf 2021

Zelfgemaakte yoghurt - fris, mild zuur en natuurlijk romig – Natuurlijke yoghurt is de perfecte basis of topping voor zoete en hartige gerechten. Of ook puur, met fruit of muesli, smaakt altijd hemels licht.

Ingrediënten

1 l volle melk

2 EL Gepasteuriseerde natuurlijke yoghurt

Bereiding

De melk en de yoghurt goed doorroeren. De glazen op een geperforeerde roestvrijstalen plaat schikken. De yoghurtmelk evenredig in de glazen verdelen. De plaat in de koude oven schuiven en door te stomen op 40 °C ca. 8 minuten vast laten worden. De yoghurt afkoelen en afgedekt in de koelkast bewaren.

Steaming 40 °C gedurende 8 Hrs

Tips

Onderaan in de glazen een beetje vruchtenpuree of chocolademassa verdelen, yoghurtmelk er zorgvuldig bijgieten, zonder te mengen en zoals beschreven garen.

Accessoires

8 glazen van elk 150 ml, goed gereinigd, gesteriliseerd

Geperforeerde gaarplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	04.08.2025