

Πήξιμο γιαουρτιού

...σε 5 απλά στάδια:

1. **Θερμαίνουμε το γάλα** (ή το βράζουμε εάν δεν είναι παστεριωμένο) (1 λίτρο).
2. Περιμένουμε να πέσει η θερμοκρασία του **στους 45°C**
(εάν η θερμοκρασία είναι μεγαλύτερη από 50°C το γιαούρτι γίνεται ξινό ενώ όταν η θερμοκρασία πέσει κάτω από τους 40°C σχεδόν δεν πήζει).
3. Αραιώνουμε **1 κουταλιά σούπας έτοιμο γιαούρτι** σε λίγο γάλα και το ρίχνουμε στο υπόλοιπο γάλα ανακατεύοντας.
4. Ρίχνουμε το μίγμα σε σκεύη (τσανάκες) που τοποθετούμε είτε σε φούρνο στους 40-45 βαθμούς είτε **σκεπάζουμε με κουβέρτα** για να διατηρηθεί η θερμοκρασία για 4 ώρες (σε αυτό το στάδιο δεν αναταράσσουμε το σκεύος).
5. Όταν είναι έτοιμο το γιαούρτι το αφήνουμε αρχικά σε θερμοκρασία δωματίου και έπειτα στο ψυγείο. Δεν το μετακινούμε για 24 ώρες και το καταναλώνουμε εντός 15 ημερών.

Πήξιμο γιαουρτιού



Πήξιμο γιαουρτιού

