

Klassischer Joghurt

Dieses klassische Joghurtrezept garantiert einen Joghurt mit frischem, leicht fruchtigem und moderat saurem Aroma. Im Vergleich zu diesem klassischen hat unser griechischer Joghurt dickere Konsistenz, schmeckt mehr nach gekochter Milch bzw. puddingartig und ist weniger sauer. Beide Varianten werden mit unserer Hoch-Niedrig-Methode hergestellt, welche den Kultivierungsprozess mit hoher Temperatur beginnt und den Joghurt danach bei niedriger Temperatur setzen lässt, um eine glatte und gleichmäßigere Textur zu erreichen.



Ergiebigkeit: Je nach der gewählten Menge.

Zutaten	Menge	Menge	Menge
Milch (voll, fettarm oder mager)	1 L	2 L	4 L
Joghurt mit lebenden Kulturen*	30 ml	60 ml	120 ml

*Entweder gekaufter oder im Rahmen einer früheren Herstellung selbstgemachter Joghurt.

Ausstattung: Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer (ohne Wasserschale), Thermometer, Schneebesens und Mason Jar aus Glas (Marmeladengläser) oder andere hitzebeständige Behälter mit einem Fassungsvermögen von jeweils ca. 1 Liter. (Sollte der Joghurt in einem großen Behälter statt in mehreren Glasbehältern kultiviert werden, siehe unter [Griechischer Joghurt](#).) Alles, was direkt mit der Milch in Berührung kommt, muss sauber und trocken sein.

Hinweis: Wenn Sie zur Herstellung von Joghurt den Gärautomaten verwenden, stellen Sie sicher, dass sich kein Wasser in der Wasserschale befindet. Die Wasserschale wird zur Herstellung von Joghurt nicht benötigt; wenn Sie möchten, können Sie sie aus dem Gärautomaten entfernen oder leer lassen. Fügen Sie jedenfalls kein Wasser hinzu, da dies die Temperatureinstellungen beeinflusst.

Erster Schritt: Milch auf 74 °C erhitzen. Die Milch in der Mikrowelle oder auf der Herdplatte auf 74 °C erwärmen. Bei Verwendung der Herdplatte ständig umrühren, um ein Anbrennen zu verhindern. *Tipp: Wenn Sie die Milch rühren, um die Oberfläche mit Blasen zu bedecken, wird das Bilden einer Hautschicht beim Erhitzen und Abkühlen verhindert.*

Zweiter Schritt: Milch auf 46 °C abkühlen lassen. Die Milch von der Herdplatte oder aus der Mikrowelle nehmen und auf mindestens 46 °C abkühlen lassen. Für ein schnelleres Abkühlen und eine höhere Lebensmittelqualität können Sie den Behälter mit Milch in eine Schüssel oder ein Waschbecken mit kaltem Wasser stellen. Während die Milch abkühlt, den Gärautomaten mit dem Gitter aufstellen und die Temperatur auf 49 °C einstellen.

Dritter Schritt: Den Joghurt zur Milch hinzufügen. Den Joghurt mit lebenden Kulturen in eine kleine Schüssel geben. Langsam so viel von der warmen Milch einrühren, bis eine gleichmäßige, flüssige Masse entsteht. Danach die verflüssigten Kulturen zurück in den großen Behälter (Topf oder Schüssel mit der restlichen Milch) gießen und so lange vorsichtig rühren, bis diese gleichmäßig verteilt sind. Die Milch in Gläser verteilen, verschließen und zum Kultivieren in den Gärautomaten stellen. *Tipp: Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und genaue Kultivierungstemperatur empfehlen wir, die Gläser so einzurichten, dass sie sich nicht direkt in der Mitte des Gärautomaten befinden.*



Vierter Schritt: 1 Stunde bei 49 °C kultivieren lassen, danach die Temperatur auf 30 °C reduzieren. Stellen Sie einen Küchentimer für 1 Stunde ein und stellen Sie die Temperatur des Gärautomaten nach dieser Stunde auf 30 °C ein. Es ist wichtig, den Joghurt nicht länger als 1 Stunde bei 49 °C kultivieren zu lassen, um Molketrennung und klumpige Textur zu vermeiden, die durch zu warmes Kultivieren entstehen können. Lassen Sie den Joghurt 2 weitere Stunden bei der reduzierten Temperatur kultivieren, bis er sich gesetzt hat.

Fünfter Schritt: Den Joghurt nach 3 Stunden überprüfen. Nach 1 Stunde bei 49 °C und 2 weiteren Stunden bei 30 °C überprüfen Sie die Konsistenz des Joghurts, indem Sie ein Glas leicht zur Seite neigen, um zu sehen, ob sich der Joghurt gesetzt hat. Wenn Sie Milch mit einem höheren Eiweißgehalt oder einer schnell arbeitenden Kultur verwendet haben, kann der Joghurt bereits nach zwei Stunden fertig sein (eine Stunde bei 49 °C und eine weitere bei 30 °C). Die meisten Joghurts benötigen 3-4 Stunden zum Setzen. Für intensiveren Geschmack und mehr Säure kann der Joghurt auch länger kultiviert werden. Wenn der Joghurt fertig ist, kühlen Sie ihn im Kühlschrank gründlich ab. Stellen Sie sicher, dass Sie genug Joghurt für die nächste Herstellung reservieren. *Tipp: Es ist praktisch, einen kleineren Behälter zusätzlich zu den größeren Gläsern zu befüllen, damit dieser einfach als neuer Starter verwendet werden kann.*