



MyYo Yoghurt ferment gebruiksaanwijzing

Ingrediënten yoghurtferment

Inuline (gecertificeerd biologisch) yoghurt starter culturen (Streptococcus thermo-phils, Lactobacillus bulgaricus delbrueckii subsp.), Probiotica (LA-5, BB-12)

- hoge aantal levende probiotische bacteriën
- prebiotisch werkende plantaardige ballaststof (Agave, biologisch geteelt)
- milde smaak
- los tot romige samenstelling
- calorie-, vet- en cholesterolarm
- geen kunstmatige toevoegingen, 100% natuurlijk

Gebruiksaanwijzing

Uw gezonde, overheerlijke yoghurt in slechts 4 stappen:

- Meng 1 zakje MyYo Jogurtferment of 100-150 ml (reeds bereide) yoghurt met een liter melk (kamertemperatuur, min. 18 graden) in de binnenbak van de bijbehorende MYYO yoghurtbereider
- Sluit de binnenbak met het doorzichtige deksel
- Breng een $\frac{3}{4}$ liter water aan de kook en giet het in de yoghurtmaker
- Zet de binnenbak in de yoghurtmaker, deksel erop en de yoghurt is klaar voor de rijpingsperiode.

Na 12-14 uur is de yoghurt gerijpt en klaar om te consumeren.

De yoghurt kunt u in de ruimte besparende binnenbak gemakkelijk tot 7 dagen opslaan in de koelkast

Extra Tips

Let op de volgende tips als de bereiding van yoghurt niet direct slaagt:

- Het water moet kokend in de yoghurtmaker gegoten worden
- De melk moet niet te koud zijn maar in ieder geval op kamertemperatuur zijn (min. 18 graden)
- Vul het binnenste reservoir na 12 uur nogmaals met kokend water indien de yoghurt nog vloeibaar is
- Let op de rijpingstijd van 12-14 uur.
- Neem altijd de hygiëne regels in acht: schone bakken, schone handen, schone/ verse producten

Hoe krijg ik vastere yoghurt?

- Voeg 3-4 eetlepels melkpoeder toe aan de melk en yoghurtferment.
- Gebruik slechts iets minder melk bijvoorbeeld ca. 900 ml.
- Hoe meer vet in de melk, des te romiger en steviger de yoghurt.

Hoe kan ik yoghurt over rijpen?

- Mix ongeveer 100-150 ml reeds bereide yoghurt met 1 liter verse melk. (kamertemperatuur)
- Giet $\frac{3}{4}$ liter kokend water in de yoghurt maker en zet de binnenbak met melk-yoghurtmix weer in de bereider.
- Deksel erop draaien en 12-14 uur laten rijpen.
- Deze procedure kan meerdere keren worden herhaald. Let altijd op de hygiëne (vermenigvuldiging vreemde ziektekiemen).