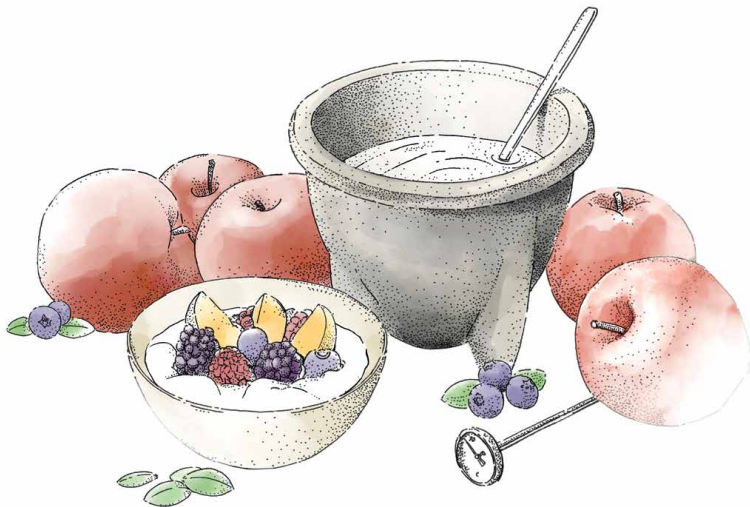


Joghurtmacher

Anleitung und Gebrauchshinweise



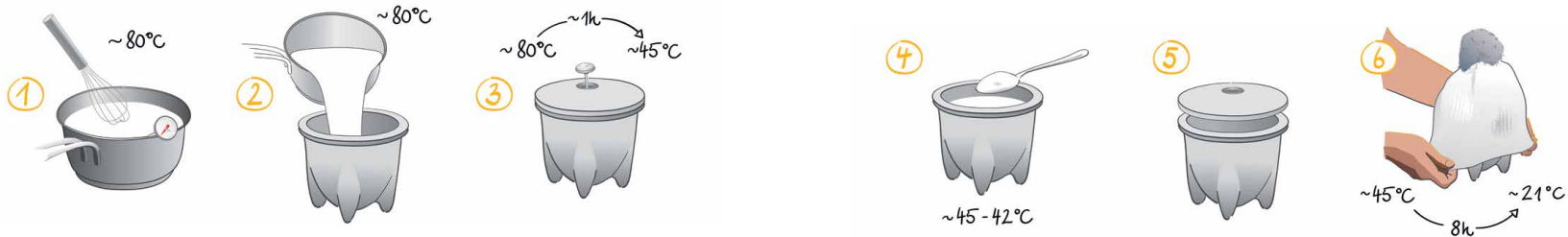
denk



Frisches Joghurt im Handumdrehen

Entscheidend für die Funktionsweise des *Joghurtmachers* ist die hohe Wärmespeicherfähigkeit und gleichzeitig geringe Wärmeleitfähigkeit unserer Granit-Keramik. *Granicium*[®] hält die Wärme ca. 20x länger als Stahl. Die Füße des *Joghurtmachers* sorgen für eine geringe Wärmeabgabe an die Standfläche. Zusammen mit der Wärmemütze kühlt die Milch sehr langsam, über mehrere Stunden hinweg, ab. Das ist ideal für die Joghurtherstellung. Der *Joghurtmacher* ist zum Patent angemeldet.

Jedes unserer Produkte wurde von Experten entwickelt und getestet. Denk Keramik wird sorgfältig von Hand in Deutschland hergestellt. Unsere Produkte stehen für hohe Qualität und dauerhafte Haltbarkeit.



Erhitzen Sie bis zu 600 ml Milch kurz auf ca. 80°C. Die Temperatur im Topf kann mittels des mitgelieferten Thermometers gemessen werden.

Anschließend wird die Milch in den Joghurtmacher gegossen und der Deckel mit Thermometer aufgesetzt. Bei Raumtemperatur (22°C) kühlt nun die Milch innerhalb von ca. 1 Std. auf 45°– 42°C ab.

Bei 45°– 42°C werden 3 Esslöffel frisches, zimmerwarmes Joghurt mit möglichst langer Resthaltbarkeit (mind. 3 Wochen) oder eine Messerspitze getrocknete Joghurtkulturen mit einem Schneebesen in die Milch eingerührt.

Der Deckel (ohne Thermometer) wird wieder aufgesetzt und die gestrickte Wärmehaube wird darüber gezogen – soweit, dass die Wärmehaube auf der Standfläche aufliegt.



Fermentation

Nun folgt der Fermentationsprozess, die Joghurtbakterien machen sich an die Arbeit. Der Joghurtmacher soll für ca. 8 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 22°C) stehen bleiben, ohne bewegt zu werden. Je höher die Umgebungstemperatur (maximal 35°C) desto besser ist das Ergebnis. Danach ist das Joghurt verzehrfertig.

Zur Ausbildung des vollen Joghurtaromas können Sie es anschließend noch 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Um das nächste Joghurt herzustellen, entnehmen Sie 3 Esslöffel des frischen Joghurts und bewahren es im Kühlschrank auf. Innerhalb von drei Tagen können Sie damit erneut frisches Joghurt herstellen.

Tipps & Tricks

Startjoghurt / Startkultur

Bitte verwenden Sie als Startkultur mildes, cremiges Naturjoghurt ohne weitere Zugaben. Die Resthaltbarkeit sollte mindestens drei Wochen betragen, damit sich genügend aktive Kulturen im Startjoghurt befinden. Das Startjoghurt sollte bei der Verwendung Raumtemperatur haben.

Alternativ können Sie auch Joghurtkulturen kaufen. Bitte verwenden Sie nur Kulturen für den Temperaturbereich 45°– 42°C. Unterschiedliche Joghurtkulturen führen zu unterschiedlichen Ergebnissen. Von mild bis säuerlich und von cremig bis fest arbeiten die jeweiligen Milchsäurebakterien.

Milchsorten

Sie können Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch verwenden. Frischmilch, haltbare Milch, vollfette Milch, Magermilch bis hin zu laktosefreier Milch – alles ist möglich.

Der Fettgehalt des hergestellten Joghurts entspricht dem der verwendeten Milch.

Sojajoghurt

Auch Sojajoghurt können Sie leicht herstellen. Verwenden Sie dazu naturbelassene Sojamilch (Sojadrink) und naturbelassenen Sojajoghurt als Startkultur. Der Fettgehalt muss jeweils mindestens 1,9% betragen.

Die Fermentation dauert länger und braucht mehr Wärme. Stellen Sie den *Joghurtmacher* dazu in den auf ca. 60°C vorgeheizten Backofen (siehe rechts). Die Reifung dauert dann ca. 14 Stunden. Während der Reifung wird der Ofen abgestellt und um Wärmeverlust zu vermeiden, nicht geöffnet.

Stichfestes Joghurt

Wenn Sie vor dem Erhitzen ca. 2 Esslöffel Milchpulver in die Milch rühren wird das Joghurt stichfest. Eine festere Joghurtkonsistenz erhalten Sie auch, wenn Sie Milch und Startjoghurt (z. B. griechisches Joghurt) mit einem hohen Fettgehalt verwenden.

Joghurt wird körnig

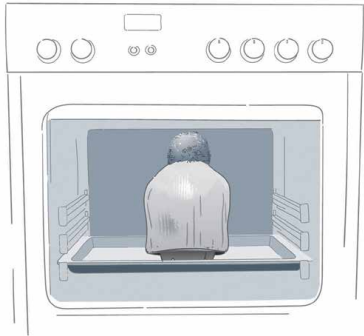
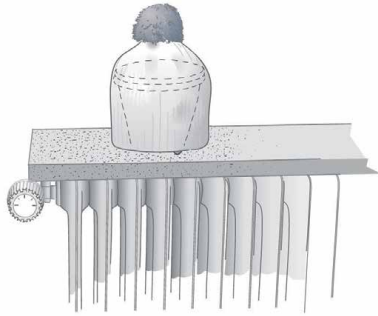
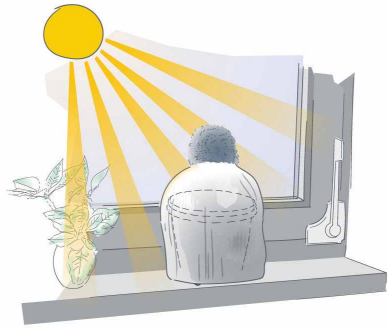
Körniges Joghurt vermeiden Sie durch gutes Einrühren der Startkultur mit einem Schneebesen.

Beigabe von Früchten und Süßung

Früchte, Honig etc. geben Sie erst nach der Joghurtherstellung dazu, da sonst die Fermentierung gestört wird.

Haltbarkeit

Im Kühlschrank können Sie frisch hergestelltes Joghurt im *Joghurtmacher* bis zu 7 Tage aufbewahren.



Je wärmer, desto besser

Der *Joghurtmacher* benötigt zur Fermentierung eine möglichst konstante Umgebungstemperatur von ca. 22°C bis maximal 35°C. Stellen Sie den *Joghurtmacher* im Winter einfach auf den Heizkörper und nutzen Sie die vorhandene Wärme.

Ist die Küche kalt, die Heizung aus und keine Sonne in Sicht, haben wir dennoch eine gute Lösung parat: Heizen Sie Ihren Backofen einige Minuten bis ca. 60°C auf und schalten Sie ihn dann aus.

Nachdem Sie das Startjoghurt eingerührt und die Mütze übergezogen haben, stellen Sie den Joghurtmacher in den Backofen. In diesem isolierten Raum sinkt die Temperatur sehr langsam und die Joghurtkulturen können bestens ihre Arbeit verrichten.

Gelingt Ihr Joghurt nicht auf Anhieb

Oft hat beispielsweise das Startjoghurt zu wenig aktive Kulturen und die Fermentation kommt daher nicht in Gang. Auch eine zu niedrige Temperatur bei der Reifung kann die Joghurtbildung stören. Bitte gehen Sie bei Problemen noch einmal alle Schritte durch und Sie werden beim nächsten Mal Erfolg haben.

Reinigung

Der *Joghurtmacher* kann von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Wärmehaube kann bei 30°C mit Feinwaschmittel gewaschen werden. Das Thermometer wird nur am Metallstab abgewaschen, die Anzeige ist nicht wasserdicht.



Herstellung in Coburg



Natürliches Material

—

Handgefertigte Unikate

—

Dauerhaft für Jahrzehnte

—

Respektvoller Umgang
mit Mensch und Natur

—

Ressourcenschonende
Herstellung

—

Fertigung in Deutschland

Denk Keramische Werkstätten
Neershofer Straße 123–125 · D-96450 Coburg

+49 (0)9563-51332-0 · info@denk-keramik.de
www.denk-keramik.de