

Pasos Yogur



1 La leche

Es preferible la leche esterilizada (en formato brik) pues las proteínas ya están desnaturalizadas.

El brik se precalienta a 40°C

1

2

Fermentos

Se añaden los fermentos lácticos (*S. thermophilus* y *L. bulgaricus*) y se agita con suavidad evitando la entrada de aire y que se haga espuma.

DOSIS: 50 u para 250 L.



3

Esperar

Se deja 10 min en una estufa, o algo que mantenga el calor, a 40°C para que los fermentos se humedezcan (así se mezclan mejor) y se agita suavemente de nuevo.



Envasado

5



4

Se reparte el contenido en los envases finales, previamente desinfectados, y se vuelven a meter en la estufa (o se mantiene el calor) durante 4-6 horas dependiendo la rapidez del fermento.



pH y refrigeración

El pH se mira varias veces en estas últimas horas y una vez que lleguen a 4,7 se meten los envases en la nevera (el pH seguirá bajando hasta aproximadamente 4,5).