

Yogurt Fermentato 24 Ore



Mettere in un contenitore 900 mL di (per ordine di importanza): latte crudo di capra, latte di capra intero di animali al pascolo con pastorizzazione gentile o da altri animali ma non di mucca. Non usare MAI latte UHT anche se biologico.



ATTENZIONE: se usi il latte crudo, quello italiano è molto più magro di quello americano, quindi **NON** scaldarlo altrimenti lo Yogurt rimane liquido.



Sia che si usi latte pastorizzato che quello crudo, non va scaldato quindi non è necessario usare il termometro.



Il latte deve essere a **TEMPERATURA AMBIENTE** o al di sotto. Per temperatura ambiente si intende 20–25 °C. Se necessario mettetelo in frigo.



Mescolare bene prima di determinare la temperatura finale.



Prendere 1/3 di Yogurt intero bianco di animali al pascolo.



Mescolare il tutto vigorosamente fino a che diventa uniforme (senza grumi).



Aggiungere la mistura e [Panna Fresca di Montagna](#) nella scodella originale. Il latte italiano è molto magro, va quindi aggiunta la panna.



Mettere la soluzione nella [Yogurtiera](#) per 24 ore. Alcune yogurtiere di bassa qualità si scaldano troppo (oltre 38°C) dopo 6-8 ore danneggiando lo Yogurt. Se la tua yogurteria supera i 38°C usa questa ([clicca qui](#)).

Dopo 24-48 ore, spegni la yogurteria e con cautela, metti la soluzione nel frigo per minimo 8 ore prima di consumarlo (ricordati è un alimento VIVO).