


プレーンヨーグルト

調理時間：6～12時間 冷却時間：4時間

材 料	牛乳(生乳) 750ml
ガラス容器 6杯分	プレーンヨーグルト 120g

1. 少量の牛乳とヨーグルトを合わせ、なめらかになるまで静かに泡立て器でよく混ぜ合わせる。
2. なめらかになってきたら、混ぜながら残りの牛乳を加える。
3. ガラス容器にゆっくり均等に注ぎ入れる(お好みで味付けに砂糖を加える)。
4. ヨーグルトモード1を選択しOKボタンを押した後、ボタンで調理時間(6～12時間)を設定する。
5. OKボタンを押して発酵を開始する。
6. ブザーが鳴って発酵が完了したら、ガラス容器を取り出してふたをする。冷蔵庫に入れて4時間冷やす。



調理時間

- 発酵時間により味わいや固さが変わりますので、お好みの発酵時間を選びます。(発酵時間が長いほど、酸っぱく、かために仕上がります。)
- まずは、6～7時間の調理時間でお好みの味わい・固さになるか確認してください。

発酵時間 **まろやか** 6時間 7時間 8時間 9時間 10時間 11時間 12時間 **すっばいかため**
やわらかい

- 水タンクに水を入れしないでください。
- 粉末の種菌も使用できます。作り方は種菌の説明書を参照してください。
- 本機で作ったヨーグルトを種菌として使用するのは避けてください。菌の力が弱まって、うまく作れない場合があります。
- カスピ海ヨーグルト、ケフィアヨーグルトを作ることはできません。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。

作り方のポイント

混ぜる時に泡立て器を使いますが、泡立てないでください。

ヨーグルトに少し牛乳を入れて混ぜてから、残りの牛乳を加えていくと、種用ヨーグルトがダマにならず全体に混ざりやすくなります。

ヒント

水切りヨーグルト(ペーパータオル等に包んで、ざる等に乗せて、1晩水を切る)や塩ヨーグルト(ガラス容器1杯あたり塩ひとつまみ)にして料理にも使えます。

シリアルと砕いたナッツ類をトッピングしてもOK。

