

Grčki jogurt iz kućne radinosti



Autorica: Monika Topolko

Za 600g jogurta

Vrijeme pripreme: 10min + vrijeme fermentacije i cijedenja

Vrijeme kuhanja/pečenja: 5min

Ukupno vrijeme: 20h 15min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Doručak

Izrada jogurta u vlastitom aranžmanu nije nimalo komplicirana. Proces možda traje 20 sati, no velika većina vremena otpada na fermentaciju i cijedenje, a ovakav jogurt definitivno vrijedi čekati. Domaći grčki jogurt je gust, kremast i punog je okusa, a možete ga koristiti na najrazličitije moguće načine. Recept je preuzet i prilagođen sa bloga T and T kitchen and atelier. Iako većina recepata, uključujući i ovaj kojim sam se vodila, navode da u pećnici treba ostaviti upaljeno svjetlo dok jogurt odmara, ja nisam primijetila da taj detalj čini bitnu razliku. Mlijeko ostavljam da fermentira 16 sati u zatvorenoj mračnoj pećnici i iduće jutro imam savršen domaći jogurt. Jednom kad napravite svoj grčki jogurt, možete ga iskoristiti kao starter za iduću seriju svog domaćeg jogurta. Treća ili četvrta generacija startera vjerojatno neće biti tako ukusna kao prva pa se preporuča investirati u nove bakterije, odnosno koristiti kupovni jogurt kao starter.

Sastojci

1l punomasnog mlijeka

4 žlice kupovnog grčkog jogurta

Postupak

Od litre mlijeka oduzmite 4 žlice pa ih pomiješajte sa kupovnim jogurtom i ostavite sa strane. Ostatak mlijeka stavite na vatru i kuhajte dok ne dostigne točku vrenja. Kada se na površini stvorila korica ugastite vatru i mlijeko ohladite na otprilike 40°C. U korici koja se stvorila po površini, nožem napravite rupicu veličine oko 5cm pa u nju ulijte mješavinu jogurta i mlijeka. Posudu pokrijte čistom kuhinjskom krpom, stavite u pećnicu i zatvorite vrata. Ostavite da jogurt fermentira 16 sati.

Iduće jutro izvadite posudu iz pećnice i maknite koricu s površine. Sada imate običan čvrsti jogurt. Kako biste dobili grčki jogurt, morate ga ocijediti. Na taj način ćete se riješiti viška tekućine (sirutke) i učiniti jogurt gustim i super kremastim. Cjedilo prekrijte četverostrukim slojem gaze (ja sam koristila tetra pelenu, naravno) pa u njega uspite jogurt. Neka se cijedi 3-4 sata u hladnjaku. Nemojte ga ostaviti da se cijedi predugo jer će izgubiti većinu vlage i pretvoriti se u sir, a ne jogurt.

Ocijeden jogurt premjestite u keramičku ili staklenu posudu, pokrijte ga prozirnom folijom i spremite u hladnjak. Ovako dobiven grčki jogurt može stajati u hladnjaku tjedan dana, ako ne i duže (mi ga pojedemo u dva dana pa ne znam točno koliki mu je rok trajanja).