

RESOLUCIÓ DE PROBLEMES: EL IOGURT NO QUALLA ...

Fer iogurt directament des de ferment liofilitzat o fent un ressebrat de iogurt ja existent és tasca fàcil sempre que siguem capaços de mantenir la temperatura recomanada durant el temps indicat. Els ferments de iogurt només "treballen" quan la temperatura de la llet es manté a un nivell determinat durant un temps prolongat.

Existeix un cert costum de deixar que el iogurt es faci durant la nit, una cosa que desaconsellem perquè excepte en zones molt càlides, la temperatura de la nostra cuina sol baixar per la nit. Per molt que emboliquem els nostres flascons en mantes o similars, és probable que acabin massa freds, paralitzant l'acció dels ferments. Especialment a l'hivern, aconsellem ficar els flascons amb la llet inoculada en un forn preescalfat o 50 graus i apagat. Si fes molt fred, cada 2 o 3 hores li hem de donar una escalfada suau al forn durant un parell de minuts per a després tornar o apagar-lo.

Si passat el temps recomanat el iogurt seguís sense guanyar la densitat desitjada, tornar o donar una escalfada al forn i deixar unes altres 3 o 4 hores més.