

## **Рецепт приготування Грецького йогурту**

Обов'язково використовуйте пастеризоване молоко або суперпастеризоване, якщо берете домашнє молоко, необхідно попередньо його пастеризувати.

- **Процес пастеризації (для домашнього молока)**

1. Нагріти молоко до 70 °С і швидко охолодити до 38-42°С

- **Загальний процес**

1. Розсипати закваску по поверхні молока нагрітого до температури 38-42°С, через хвилину перемішати.
2. Перелити в термос, закрити кришкою і залишити на 8-10 годин. Можна використовувати йогуртницю, каструлю або мультиварку.
3. Додавати шматочки фруктів або сироп перед вживанням. Зберігати в холодильнику.
4. Термін реалізації готового йогурту: 7 днів.