

Рецепт приготування Ряжанки

Приготувати смачну ряжанку в домашніх умовах дуже просто:

1. Топлене молоко нагріти до температури 40°C. Найкраще для цієї мети використовувати водяну баню, але можна використовувати найповільніший нагрів на плиті.
2. Висипати закваску рівномірно на поверхню молока і дати 1 хвилину зволожитися порошку з бактеріями. Ця дія запобігає злипанню бактерій у грудку. Потім акуратно перемішати шумівкою протягом 1 хвилини.
3. Створити теплоізоляцію ємності з молоком. Можна обернути кілька разів рушником або поставити в тепле місце. Основне завдання, щоб температура молока була тривалий час не нижче 37°C і не вище 43°C. За нижчої температури бактеріальна закваска виконає свою роботу не так швидко, але ряжанка все одно у вас вийде.
4. Дозрівання ряжанки 8-10 годин. За цей час комплекс культур кисломолочних бактерій перетворить пряжене молоко на ряжанку. Консистенція готової ряжанки однорідна.