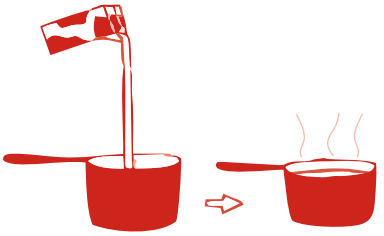
TejFermentáló Ház (TeFe Ház)
Használati útmutató

PRO-PRE Joghurt

1 liter hőkezelt tejet melegítsen fel 45-47°C-ra.

45-47°C



PRO-PRE Kefir

1 liter hőkezelt tejet melegítsen fel 24-26°C-ra.

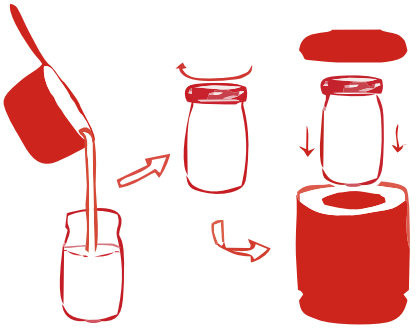
24-26°C

Majd öntse a 45-47°C-os tejhez a tasak teljes tartalmát és addig keverje, míg csomómentesen feloldódik a por a tejben.

Majd öntse a 24-26°C-os tejhez a tasak teljes tartalmát és addig keverje, míg csomómentesen feloldódik a por a tejben.

Ezután öntse át a TeFe Házhoz tartozó befőttesüvegbe.

Zárja le az üveg fedelét, majd helyezze be a TeFe Házba és fedje le azt is a tetejével.
Ügyeljen rá, hogy a fedél lezárásáig ne hűljön 45°C alá a befőttesüveg tartalma.
A lezárt TeFe Házat helyezze szobahőmérsékletű helyre, például a konyhapultra.



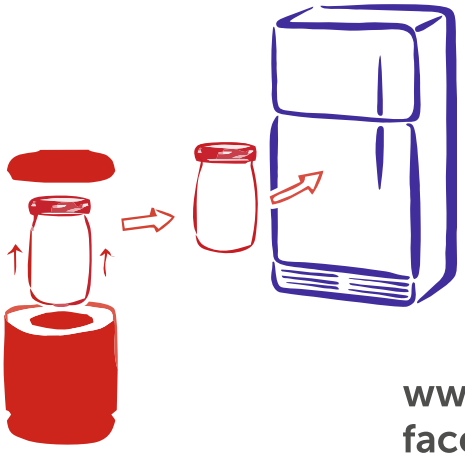
Ezután öntse át a TeFe Házhoz tartozó befőttesüvegbe.

Zárja le az üveg fedelét, majd helyezze be a TeFe Házba és fedje le azt is a tetejével.
Ügyeljen rá, hogy a fedél lezárásáig ne hűljön 24°C alá a befőttesüveg tartalma.
A lezárt TeFe Házat helyezze szobahőmérsékletű helyre, például a konyhapultra.

Hagyja a lezárt TeFe Házban szobahőmérsékletű helyen érlelni (fermentáció) a joghurtot **8-10** órán keresztül.
A 8 órás érlelés enyhébb, aludtejesebb ízű joghurtot hoz, míg a 10 órás érlelés eredménye a karakteres savanyú joghurt.

Hagyja a lezárt TeFe Házban szobahőmérsékletű helyen érlelni (fermentáció) a kefirt 24 órán keresztül.

22-26 óra



Az érlelési idő elteltével vegye ki a befőttesüveget a TeFe Házból és tegye be a hűtőszekrénybe. Amint a **joghurt,** vagy **kefir** lehűlt, azonnal fogyasztható, vagy tetszés szerint ízesíthető.

www.ppjoghurt.hu
facebook.com/ppjoghurt