



レーズン元種から作ったヨーグルト種

配合 (%)

水(30°C)	50
ヨーグルト(プレーン)	50
蜂蜜	10
砂糖	10
レーズン元種	10
モルトシロップ	1
マッシュポテト	5

工程

- 1 ヨーグルト(プレーン)、水を均一に混ぜ合わせ 30°Cまで湯煎する。
- 2 左記の材料を深めのボウルに入れ均一に攪拌しビニール袋をかける。
- 3 1日に2回程度攪拌する。
- 4 発酵室(27°C 75%)で1～2日発酵し、冷蔵庫で保存する。(2週間程度保存できる。)
- 5 このヨーグルト種を5～20%使用する。