

Kaese seminar, Teil 11 Tilsiter

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

TILSITER

Anleitung:

Tilsiter: Zutaten: ~ 5 l Milch ~ 7 El. Dickmilch als Saeuerungskultur ~ 2 1/2 Labtabletten Herstellung: bzw., mache ich ihn nur aus Rohmilch Bruchbearbeitung: Quader schneiden; 5 min. warten, Waermeummantelung nicht vergessen zerschneiden, wieder 5 min. warten (Waermeummantelung) Bruchwaschen: warmes Wasser ersetzen geht am besten mit den Hand und dem Fingern Ausschoepfen und Vorpressen: die dann durch Verdichten entstandenen "Knoedel" zusammen in eine Form geben und mit der Hand oder Faust unter grossen Druck einpressen, Pressdeckel auflegen, eintuchen nicht vergessen: Siehe Cresznca 2 mal im Halbstundentakt 1 mal im Stundentakt 5 mal im 3-Stundentakt Pressen: beschweren; Dauer min. 2 Std. auch laenger sein z.B. ueber Nacht Salzen: nochmal 12 Std. stehen lassen Reifung: bei 10 - 15 GradC 6 Wochen; alle zwei Tage wenden, nicht vergessen ab den 6. Tag Kaesewischen Dieser Kaese ist hervorragend zum Ueberbacken, Kaesespaetzle, und Raclette geeignet, was meint ihr wie eure Gaeste staunen, wenn sie erfahren, dass dieser Kaese von euch selbst gemacht ist :-):-):-) Jau dann bis zum naechsten Mal