

## Kaese seminar, Teil 2 Zutaten

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

Kaese

### Anleitung:

Hallo nun hier der

2. Teil Hier nun einige Zutaten: ~ Milch vom Bauern, Rohmilch oder Vorzugsmilch oder Trinkmilch, jedoch keine H-Milch ~ je nach Rezept Tabletten verlangt bitte: "Labtabletten Hobbythek" !!! ~ Saeurungskulturen

1. Buttermilch Kann direkt verwendet werden, aber beim Kauf darauf achten, dass sie noch 14 Tage haltbar ist, dann leben die Kulturen noch. Mit jedem weiteren Tag verschlechtert sich die lebende Kultur.

2. Dickmilch Also ich will keine Firmen nennen, ich weiss nicht ob das erlaubt ist, Aber es gibt einige die haben Dickmilch, da lebt nichts mehr drin. Bei uns hier im Sueden habe ich zwei herausgefunden die gut sind. Einmal handelt es sich hier um einen Milchwarenhändler, dessen Vorfahren Mehl gemahlen haben. Des weiteren gibt es eine schoene bayrische Stadt, Berchtesgaden, dessen Bergbauern auch gute Produkte herstellen.:-) Nun zur aktivierung und zum erkennen ob die Dickmilch etwas taugt folgende Vorgehensweise. Eine Dickmilch kaufen die mindestens noch 14 Tage haltbar ist. 1/4 l Milch unter starkem Ruehren aufkochen, ca. 100 GradC Celsius, im Wasserbad auf 20°C Celsius abkuehlen. 3 Essloeffel Dickmilch in einem Glas oder aehnlichem schuetteln, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Dann in die Milch geben. Diesen Ansatz in einer Thermoskanne 20 Stunden ruhen lassen. Wenn nun die Kultur "dickgelegt" ist, koennt ihr die Kultur bzw. diese Dickmilch als geeignet ansehen. Achtung nur eine Woche im Kuehlschrank haltbar!!!!!! Wenn keine Dicklegung erfolgt ist, mit einem anderen Hersteller erneut versuchen. Beim naechsten Mal, also 3. Teil, wenden wir uns der Buttermacherei zu:-)