

Kaese seminar, Teil 6 Fester Topfen

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

Topfen

Anleitung:

Heute kommen wir zu dem festen Topfen, den Handelsueblichen sozusagen. Dieser wird so fest wie der gekaufte und kann direkt verzehrt werden oder zum Weiterverarbeiten verwendet werden. Fester Topfen Zutaten: ~ 2 l Milch ~ 4 Essloeffel Dickmilch als Saeuerungskultur oder 10 Essloeffel Buttermilch ~ 1/2 Labtablette Pasteurisierte Milch: Falls weniger als 4 Tage Haltbarkeit, die Milch auf 75 GradC Celsius erhitzen und im Wasserbad auf 25 GradC abkuehlen. Rohmilch: Auf 25 GradC erwaermen Die Dickmilch zerschlagen, einruehren und in der Waermeumantelung 3 Stunden stehen lassen. Dann auf 25 Grad nacherwaermen. Die 1/2 Labtablette in ein bisschen lauwarmen Wasser auflösen und einruehren, dann weitere 5 Stunden stehen lassen. Nun mit einem stumpfen Messer oder dem Plaetzchenheber in ca. 1 cm breite Quader schneiden und in der Waermeumantelung weitere 12 Stunden stehen lassen. Jetzt 20 Stunden nach dem Beginn, mit der gelochten Schoepfkelle in einem Kuechensieb ausschöpfen, eine immer nicht zu volle Schoepfkelle nehmen, ueber den Topf abtropfen lassen und mit den Hand(Finger)ruecken nachpressen, dann in das Sieb geben. Nach ca. 2 Std. ist die Molke abgelaufen. Haltbarkeit: In einer Tuppereschuessel ca. 1 Woche. Das naechste mal geht's um Frischkaese.