

Kaeseseminar, Teil 9 Crescenza

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

Crescenza

Anleitung:

Diesmal kommt der Crescenza dran.

Crescenza Zutaten: ~ 2 l Milch ~ 7 Essloeffel Buttermilch ~ 1 Labtablette Herstellung...Die Milch Behandlung ist gleich wie beim Camembert. Die Buttermilch hinzugeben und bei 35 GradC eine Stunde in der Waermeummantelung stehen lassen. Die aufgeloeste Labtablette einruehren und noch mal eine Stunde stehen lassen. Bruchbearbeitung ist gleich wie beim Camembert, sowie das Ausschoepfen. Jetzt kommt das Besondere beim Crescenza, er wird in ein Kaesetuch gewendet, und zwar nach der ersten 1/4 Stunde. Das Kaesetuch sollte ausgekocht sein. Mit heissen Wasser das Tuch feucht machen, ueber ein Brett legen und die Kaeseform darauf stuerzen. Das Kaesetuch schoen glatt ziehen, damit der Kaese keine Falten bekommt, und wieder zusammen in die Form legen, das ganze wiederholen und nicht vergessen, jedesmal das Tuch auszuwringen. Wiederholungen des Wendens: 2 mal im Halbstundenabstand 2 mal im Stundenabstand 3 mal im 3-Stundenabstand. Salzen wie beim Camembert. Reifung ... mit etwas Wasser in der Kunststoffbox auf Untersetzer bei 5 ~ 10 GradC, im Kuehlschrank, 8 Tage. Nicht vergessen, alle zwei Tage wenden. Wenn ihr ihn in Olivenoel einlegen wollt, sollte das bereits am 4. Tag geschehen. Ein sehr schmackhafter Kaese :-) also derweil viel Gelingen