

Weichkaeseherstellung (Teil 1)

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

WEICHKAESE

Anleitung:

1 Schritt: Erwaermung der Milch 2 Ltr. Milch unter staendigem Ruehren auf 35°C erwaermen (es koennen auch Temperaturen bis zu 38 C gewaehlt werden, was den Kaesegeschmack dann Veraendert). Wird Joghurt als Starterkultur verwendet, muss die Milch Auf 40 0C erwaermt werden. Warum die Milch erwaermen? Erwaermte Milch ist die Voraussetzung fuer die Entwicklung der Milchsaeurebakterien und fuer die Labwirkung.

2 Schritt: Zugabe der Starterkultur Zu 2 Litern Milch jeweils nach dem Anwaermen 6 El. Buttermilch (wahlweise Sauermilch oder Joghurt) einruehren (der Kaesegeschmack wird Sich je nach Starterkultur etwas veraendern). Topf zudecken und 1 Stunde ruhen lassen. Warum Starterkulturen? Die in der Buttermilch, Sauermilch bzw. im Joghurt befindlichen Saeurebakterien saeuern die Milch leicht vor und schaffen die Voraussetzungen fuer die bessere Labwirkung bzw. die Kaesereifungsvorgaenge und die Haltbarkeit des Kaeses.

3 Schritt: Dicklegung der Milch mit Lab Nach 1-2 Stunden Stehzeit 1 Labtablette (oder die entsprechende Menge Fluessiglab) in die moeglichst noch ca. 32GradC warme Milch mit dem Schneebesen einruehren, danach die Milch sofort wieder zum Stillstand Bringen (Labtablette in 1/3 Tasse kaltem oder warmem Wasser auflösen Oder Fluessiglab in der gleichen Menge Wasser verduennen). Milch wieder Ungefaehr 1 1/2 Stunden warmhalten. Warum Dicklegung? Ziel der Dicklegung der Milch ist die Kaesemasse oder der Bruch. Der Bruch oder die Kaesemasse muss also von den fluessigen Teilen, der Molke, getrennt werden. Dazu ist in einem ersten Arbeitsschritt die Dicklegung der Milch (Bruchbereitung) und in einem zweiten die Trennung von Bruch und Molke noetig.