

Weichkaeseherstellung (Teil 2)

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

WEICHKAESE

Anleitung:

4 Schritt: Bruchbereitung (Schneiden der Dickmilch) Die eingedickte Milch besteht zu etwa 90% aus Molke (Kaesewasser) und Nur zu ca. 10% aus Trockenmasse. Molke und Kaesemasse (Bruch) muessen Nun voneinander getrennt werden. Dies geschieht, indem die Dickmilch Mit einem Dickmilchschneider (Messer) in Wuerfel geschnitten wird. Der Richtige Schneidezeitpunkt wird durch die Messerprobe bestimmt. Bei Der Messerprobe wird ein Schnitt von oben her in die Dickmilch Gemacht, dann die Klinge unterhalb des Schnittes quer gehalten und Die Klinge dann nach oben gehoben. Die Schnittstellen muessen jetzt Stehen bleiben und duerfen nicht wieder zusammenlaufen. Sollte die Masse noch nicht fest genug sein, die Milch noch etwas stehenlassen. Warum schneiden? Durch das Schneiden der geronnenen Milchmasse sammelt sich die Molke In den Schnittstellen, da sie aus dem Bruch austritt.

5 Schritt: Trennung von Bruch und Molke Die geschnittene Dickmilch 10 Minuten stehenlassen. Dann alles mit Einem Loeffel langsam und vorsichtig bewegen und nochmals 10 Minuten Ruhen lassen. Warum Bruch und Molke separieren? Um den Bruch als Ausgangsstoff fuer die Kaeseherstellung zu erhalten (durch die 2x 10 minuetige Standzeit bzw. durch das vorsichtige Umruehren tritt weitere Molke aus dem Bruch aus).

6 Schritt: Gewinnung des Bruches Ist die 2 x 10 minuetige Standzeit um, eine Schuessel mit einem groesseren Kaeseleinen auslegen - das zuvor in kaltes Wasser getaucht wurde - und Das Bruch-Molke-Gemisch vorsichtig einschoepfen. Danach jeweils zwei Ecken des Leinens in eine Hand nehmen und beidseitig auf- und abbewegen (ca. 2 Minuten, der Bruch rollt dabei im Tuch nach rechts und Links).