

## Weichkaeseherstellung (Teil 4)

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

*WEICHKAESE*

---

### Anleitung:

9 Schritt: Bad in der Salzlake Nach dem Austropfen wird der Kaese, je nach gewuenschemt Geschmack, 1-3 Stunden in eine 15 gewichtsprozentige Salzlake (Salzloesung) eingelegt. Der schwimmende Kaese soll nach der Haelfte der Zeit gewendet werden, Da er oben etwas aus der Lake ragt. Es ist auch moeglich, den Schwimmenden Kaese mit einem kleinen Teller zu beschweren. Dann kann Das Wenden entfallen. Herstellung der Lake: 150 Gramm Salz in einen Messbecher geben und mit kaltem Wasser bis zur Litermarke auffuellen -Fertig! Anmerkung: Die Temperatur der Salzlake sollte bei Weich-, Schnittund Hartkaese um ca. 15 C liegen. Diese Temperatur wird ungefaehr in der Kuehleren Jahreszeit erreicht, indem Leitungswasser benutzt wird. Dies Hat im Normalfall ca. 10-15GradC, wenn es aus der Leitung kommt (2 C Plus oder minus schaden nicht). Waermeres Wasser evtl. mit ein paar Eisstueckchen herunterkuehlen! Warum den Kaese salzen? Das Salz verbessert den Geschmack, bewirkt eine groessere Haltbarkeit Und beeinflusst die Reifungsvorgaenge.

10 Schritt: Trocknen des Kaeses an der Luft. Ist die Salzzeit herum, den Kaese herausnehmen und auf einen Rost legen (oder auf die Kaesereifehoelzchen des Kaesemach-Komplettsets fuer Weichkaese) und bei Zimmertemperatur 1-2 Stunden abtrocknen lassen (nicht einfach auf eine normale Unterlage legen, da der Kaese auch von Unten abtrocknen und daher belueftet werden muss). Nach der halben Trockenzeit wenden. Warum soll Kaese nach dem Salzbad lufttrocknen? Durch das Trocknen an der Luft wird der Kaeseoberflaeche Wasser Entzogen. Die Salzkonzentration nimmt dadurch zu, und das Wachstum Von Mikroben wird gehemmt, was zur Haltbarkeit des Kaeses beitraegt.