

BEAUGEL®-10 zur Herstellung von Frischkäse

Beaugel® -10 für Frischkäse bestehend aus:
Lab, Milchsäurebakterien, Calciumchlorid und Milchpulver.



1 kleines Röhrchen ist ausreichend für 5 Liter Milch
1 großes Röhrchen ist ausreichend für 25 Liter Milch

Geeignet sind Rohmilch oder pasteurisierte Frischmilch (**keine H-Milch verwenden!**)

Die Milch auf eine Temperatur von 26°-28°C erwärmen

Die Kulturenmischung Beaugel-10 direkt in die warme Milch einrühren und durch Gegendrehung die Milch zum Stillstand bringen (die Milch darf sich nicht mehr bewegen).



Den Deckel wieder auf den Topf setzen und den Topf mit einem Handtuch zugedeckt für 16-18 Stunden stehen lassen.

Der Topf darf nicht mehr bewegt werden. Zimmertemperatur nicht unter 20°C.

Am nächsten Tag müsste die Milch dick gelegt sein. Die Molke steht über der **Dickete** (so nennt man die durch Milchsäurebakterien oder Lab dickgelegte Milch).



Bei Frischkäse wird die Dickete nicht geschnitten, sondern direkt mit einer Schöpfkelle in die Käseformen oder in ein Käsetuch geschöpft.

1. Variante, Abfüllen in ein Käsetuch

Wenn Sie den Frischkäse gerne mit Kräutern, Pfeffer, Knoblauch etc. verfeinern möchten, geben Sie die Dickete in ein mit einem Käsetuch ausgelegtes Sieb oder in eine **sehr große Frischkäseform wie z.B. Art.-Nr 058RDA**.

Setzen Sie unter das Sieb oder die Käseform eine Schüssel zum Auffangen der Molke. Den Frischkäse lassen Sie ca. 5-6 Stunden abtropfen. Gelegentlich können Sie mit einem Löffel die Masse etwas durchmischen, damit die Molke besser ablaufen kann.

Wenn der Frischkäse die gewünschte Konsistenz hat, geben Sie ihn in eine Rührschüssel und salzen und pfeffern den Frischkäse. Nun mit dem Mixer (mit Rühraufsatz) gut durchmischen. Danach erst die Kräuter bzw. wenn gewünscht den Knoblauch dazugeben und noch einmal kurz durchmischen. Stellen Sie den fertigen Frischkäse abgedeckt in den Kühlschrank und lassen Sie ihn einige Stunden durchkühlen. Fertig!



2. Variante, Abfüllen in Frischkäseformen

Stellen Sie hierfür die Frischkäseformen (**Art-Nr. 058RAA Frischkäseform klein**) auf ein Edeltahlgitter oder ein kunststoffummanteltes Gitter und darunter eine Schüssel für die Molke. Füllen Sie die Frischkäseförmchen bis zum Rand mit der Dickete. Nach ca. 2-3 Stunden drücken Sie den Rand der Frischkäseform mit den Händen ein wenig zusammen. Nun können Sie den bereits abgetropften Käse gut wenden. Nach dem Wenden wird der Käse bereits zum ersten Mal gesalzen. Geben Sie hierfür auf die gewendete Seite, die schon schön geformt ist, etwas Speisesalz. Nach ca. 4-5 Stunden können Sie den Käse wieder wenden und nochmals salzen.

Der Käse sollte ab dem Zeitpunkt des Abfüllens für ca. 20 Stunden in der Käseform bleiben. Bitte beachten Sie, dass die Raumtemperatur nicht absinkt, da der Käse ansonsten verkühlen könnte und die Molke so nicht mehr austreten kann.

Sie können den fertigen Frischkäse auf einen Teller geben und mit einer Frischhaltefolie überziehen und in den Kühlschrank zum durchkühlen stellen.



Das Werk / Rezept einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung der Autorin unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

© Copyright by Corinna Leidinger, 2010-2016
www.kaesereibedarf-leidinger.com