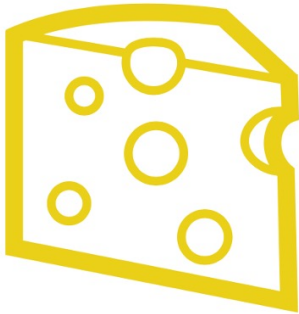


Handleiding



**MAKE
YOUR
CHEESE**

Handleiding kaas maken

Stappenplan

1. De kaasvorm is voor +/- 400gr. kaas, de verhouding melk/kaas is 10L/1kg, giet dus 4L volle melk in een pan (de kaas smaakt lekkerder wanneer er rauwe melk rechtstreeks van de boerderij wordt gebruikt).
2. Verhit de pan totdat de melk een temperatuur heeft bereikt van exact 29 graden, giet nu langzaam het zuursel bij de melk en roer voorzichtig door, (karnemelk). De verhouding melk/zuursel is 40L/1L, voeg dus 10cl karnemelk toe.
3. Vul het bijgevoegde pipetje met stremsel uit het bakje (0,8-1ml stremsel). Dit doe je door eerst in het pipetje te knijpen, dan houdt je deze in het bakje en laat je het pipetje vol lopen door deze los te laten.
Nu knijp je het stremsel uit het pipetje leeg in de pan, roer nog even rustig 30 seconden en doe daarna de deksel op de pan om het 25-30 minuten te laten rusten/afkoelen.
4. Trek met de thermometer een 'streep' door de melk, ontstaat er een gleuf in de gestremde melk dan is het goed, anders na 10 min nog een keer proberen, dit herhalen tot de melk gestremd is.
5. Nu 10 minuten beheerst en regelmatig snijden met een groot (koks)mes, voor het splitsen van de wrongel(vaste bestanddeel) en de wei (vloeibare bestanddeel).

6. Doe de deksel op de pan, 2 minuten laten rusten om vervolgens 1/3 wei af te scheppen (doe een zeef in de pan, schep nu de wei met een bakje/kopje uit de pan).
7. Vervolgens schoon heet water aan de wrongel toevoegen en al roerend de temperatuur tot exact 32 graden brengen.
8. Nu 10 minuten langzaam roeren om de wrongel te scheiden van de wei, daarna 2 minuten afgedekt met deksel laten staan.
9. De deksel kan van de pan om opnieuw 1/3 wei af te scheppen, doe dit op dezelfde manier als bij stap 6.
10. Voeg al roerend heet water toe tot de massa exact 36 graden bereikt, roer het dan rustig 10 minuten door.
11. Plaats de deksel weer op de pan en laat deze 20 minuten zo staan (rijpen), daarna kan je zoveel mogelijk wei afscheppen totdat de wrongel net onder water staat. Evt. kruiden toevoegen (Italiaanse kruidenmix kan je bijv. ook met knoflook aanmengen, fenegriek en koriander geeft ook een heerlijke smaakcombinatie).
12. Warm de kaasvorm voor in warm water, droog deze af en vul de kaasvorm met de wrongel, goed aandrukken. Doe de deksel (de volger) op de vorm en zet 1 gewicht erop (500 gram).
Laat de vorm inclusief gewicht 5 minuten staan zodat het vocht eruit wordt geperst (TIP: zet de kaasvorm op een schoteltje zodat je aanrecht niet nat wordt).

13. Haal het gewichtje van de vorm en zet de vorm op zijn kop (10 minuten-inclusief 1 gewichtje en het houten staafje).

14. Zet de kaasvorm weer rechtop en leg er 1 persgewicht op voor 30 minuten, herhaal dit ook met de kaasvorm op zijn kop, in dit geval kan je het gewichtje erop leggen zonder houten staafje

15. Zet de vorm weer rechtop, gebruik nu 2 persgewichten en het houten staafje en laat dit gedurende 3,5 tot 4,5 uur staan.

16. Haal het kaasje uit de vorm, is de kaas niet zo glad, dan eerst 10 minuten in warm water leggen, terug in het vaatje en nog een keer 30-60 minuten onder druk van 2 persgewichten houden.

17. Als de kaas glad is dan dien je deze 8-10 uur in de vorm te laten staan met 1 persgewicht daarna 8-10 uur in een pekelbad en halverwege keren. Verhouding pekelbad is 250gram zout op 1L water, zorg dat het zout is opgelost in het water door dit 10-15 minuten stevig door te roeren.

18. Na het pekelbad maak je de kaas goed droog door middel van te deppen met keukenpapier of een schone theedoek.

19. Na 1 dag drogen kan je de kaas insmeren met coating (sponsje gebruiken). Deze laat je rijpen op een het meegeleverde houten plankje en dien je 1 keer per dag te keren. Belangrijk om het sponsje na gebruik direct af te wassen anders hard deze uit. Zorg dat het plankje op een donkere koele plek ligt voor de beste smaakbeleving (15 graden+/-).

20. Voor het smeren kan je het volgende aanhouden: 1e week elke dag smeren en keren, vervolgens de 2e week elke dag keren en om de dag smeren. Vanaf de 3e week elke dag keren en 2-3 keer in de week smeren. Vanaf week 4 is het een kwestie van elke dag keren totdat je de gewenste kaassoort hebt bereikt, zie onderstaand rijpingstermijn per kaassoort.

Soorten:

Jonge kaas 4 weken

Jong belegen 8-10 weken

Belegen 16-18 weken

Extra belegen 7-8 maanden

oude kaas 10-12 maanden

Aandachtspunten:

Werk schoon, dit is essentieel voor de smaak en voorkom zo bommers (kaas bolt op na 3-4 weken, gisten, dus niet lekker).

Tijd en temperatuur exact volgen.

Benodigdheden per kaasje (buiten dit pakket):

4 liter volle melk

100ml zuursel (karnemelk)

Maatbeker

Grote pan (4 liter)

Koksmes

Lepel

Zeef

Hier vindt u veel informatie waaronder deze handleiding en het instructiefilmpje

Voor vragen zijn wij te bereiken op

Info@makeyourcheese.com