

## **Bereiding van zachte witte kaas met melkzuurferment.**

1 melkzuurferment volstaat voor 3 liter melk of minder.

### **Welk soort melk gebruiken?**

Voor de bereiding van zachte witte kaas of van dikmelk, zijn alle soorten melk geschikt.

- ✓ Gepasteuriseerde, gesteriliseerde of U.H.T. melk
- ✓ Verse melk na pasteuriseren op 80°C gedurende 10 à 15 minuten. Overvette hoevemelk eerst gedeeltelijk ontromen.
- ✓ Afgeroomde of half-afgeroomde melk, na verrijking door toevoeging van 2 à 3 soeplepels magere melkpoeder per liter melk.
- ✓ Gecondenseerde melk en poedermelk, na opmaken met vooraf gekookt water.

Breng de melk op kamertemperatuur (20°C). Los het ferment op in enkele soeplepels melk. Leng dit aan met een tas melk en voeg toe aan de totale hoeveelheid melk. Voeg 2 druppels stremsel per liter melk toe en meng alles goed door elkaar.

Dek de kom stofvrij af en laat verzuren gedurende 24-36 uur op een temperatuur van ±20°C. Hoe hoger de temperatuur (maar nooit boven de 30°C), hoe vlugger de melk verzuurt. Schep daarna de kaas voorzichtig, zonder de massa te breken, in een kaasdoek of kwarkzak en laat gedurende 6 à 12 uren uitlekken. Hoe langer de kaas uitlekt, hoe vaster, kleiner en droger het volume wordt. Te droge kaas kan men terug opmaken met melk, melkwei of met room. De wei die uit de kaas lekt kan in de koelkast bewaard worden gedurende een 5-tal dagen.

Bij een volgende bereiding: meng 2 eetlepels melkwei of zachte witte kaas per liter melk. Voeg 2 druppels stremsel toe per liter en herhaal de bereiding zoals de eerste keer.

Het opeenvolgend enten van de melk met wei van een vorige bereiding kan je zo dikwijls herhalen, tot je vaststelt dat de smaak en de samenstelling van de kaas zich gewijzigd hebben. Dit duidt erop dat het melkzuurferment uitgeput is en een nieuwe cultuur moet gebruikt worden.

## **Bereiding van dikmelk met melkzuurferment.**

Er wordt gestart zoals bij de bereiding van zachte witte kaas maar zonder toevoeging van stremsel. De melk laten verzuren gedurende 24 uren, tot je een dikke romige brij bekomt. Laat deze dikmelk gedurende 6 uur opstijven in de koelkast. Houdt 2 à 3 soeplepels dikmelk bij waarmee je verder kan enten.

Bij een volgende bereiding meng 2 eetlepels dikmelk bij 1 liter melk. Laat de melk 12 uren verzuren bij 20°C. Wanneer de melk niet meer dikt bij het verzuren, zijn de melkzuurbacteriën uitgeput en moet een nieuw ferment gebruikt worden.

Dikmelk bevat 100 % rechtsdraaiende melkzuren en is de gezonde drank bij uitstek. Dikmelk is ook goed verteerbaar en wordt in vervanging van mayonaise gebruikt bij de bereiding van koude schotels.

## **Bereiding van half-harde en harde kazen met melkzuurferment.**

Bij het maken van een geperste kaas dient vooraf het zuursel gemaakt te worden. Hierbij meng je het melkzuurferment in 1L gepasteuriseerde melk bij 20°C. Laat dit gedurende 24u verzuren. Dit zuursel is de basis voor het maken van de half-harde of harde kazen, samen met het lebstremsel.

Een volledige beschrijving laat zich moeilijk in enkele regels tekst samenvatten. Voor deze bereidingen zijn er verschillende boeken beschikbaar. Voor meer informatie hierover, en ook alle nodige materialen, helpen wij u graag verder.