

Backpflaumenbrot (Automat)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Info

Grundlagen

Kaese

Kaeserei

* Zubereitung:

Süße Milch wird in einem Blechgefäß, das man in heißes Wasser stellt, auf 30 bis 35 Grad C erwärmt, dann mit einer Messerspitze Kaesepulver, welches mit ebensoviel Safran und etwas Wasser angerührt wurde, gelabt. Die Milch bleibt in gleicher Temperatur stehen, bis sie dick ist, sodass eine Vertiefung entsteht, wenn man mit dem Löffel eindruückt. Jetzt wird sie mit einem Blechschaufelchen in kleine, viereckige Stücke geschnitten, aufgerührt und stehen gelassen, bis sich die Molke vom Käse geschieden hat, worauf man sie abschöpft. Nun bringt man den Käse in ein eigens dazu gefertigtes, durchlöcheres Kaesekaestchen, damit die Molke ablaufen kann. Nach 1 Stunde wird das Kästchen umgeschlagen, um das Ablaufen zu beschleunigen. Nach einigen Stunden wird der Käse aus dem Kästchen genommen, er kommt auf den Spanntisch. Hier bleibt er 1 - 2 Tage, wird während dieser Zeit öfter umgeschlagen und von innen gespannt. Auf dem Beiztische bleibt er 5 - 6 Tage. Wird dort täglich einmal auf beiden Seiten mit Salz eingerieben und umgeschlagen. Nun wandert der Käse in den Keller, er wird dort mit der schmalen Seite auf ein Holzgestell gelegt, aber so, dass sich die Stücke gegenseitig nicht berühren. Täglich wird die äußere, schmierige Masse mit der Hand gleichmäßig über die Oberfläche verteilt. Wenn diese vertrocknet ist, streicht man süße Milch oder Molke. So verfährt man 6 Wochen. Nach 3 - 5 Monaten ist er reif, je nach der Temperatur des Kellers, die 11 Grad C betragen soll.

Quelle: Altfränkische Küche

Erfasser: F. Seifert