

# HEUMILCH-KÄSESCHULE

## Anleitung



1. Für 2-3 kleine Laibchen 3 Liter Rohmilch auf 38°C erhitzen.
2. 150 ml Buttermilch oder Joghurt dazugeben und umrühren.
3. Ca. 1,5 Stunden stehen lassen – wenn´s länger dauert, auch kein Problem.
4. Milch auf 38°C erwärmen und Lab nach Anleitung (Bestellung Internet) mit Wasser verdünnt einrühren.
5. Nach 30 min. mit einem Messer am Rand schneiden und prüfen, ob sich die Masse schon schneiden lässt.
6. Mit Messer längs und quer die Masse in ca. 1,5 cm Streifen schneiden, bis ca. Walnuss-große Stücke entstehen. Noch vorhandene größere Stücke durchschneiden.
7. Bruchprobe machen, wenn Bruch noch nicht kompakt ist, Masse noch weiter stehen lassen und ev. mit Flamme „nachbrennen“. Der Bruch zieht sich bei Hitze weiter zusammen und wird kompakter.
8. Zum Bruch-Molke-Gemisch kann auch frisch geschnittener Schnittlauch dazugegeben werden.
9. Formen mit Bruch (Lochschöpfer) bis zum Rand füllen.
10. Deckel draufgeben und mit Molke füllen. Ca. 1-2 Stunde stehen lassen, wenden und nochmals 1-2 Stunde stehen lassen. Wenn möglich, mehrmals wenden
11. Gefüllte Formen über Nacht im Kühlschrank in einer Wanne, mit Klarsichtfolie bedeckt, lagern.
12. Am nächsten Tag Käse in schieben schneiden und auf Tomaten mit gutem Öl und Salz genießen.