

Hjemmelavet brieost



10 liter upastureret sødmælk tilsættes ½ dl tykmælk og 1 dl youghurt samt et par knivspids hvidskimmekultur. Mælken varmes op til 34° C og skal nu hvile i 35 minutter under låg, også kaldet syringstiden, forsøg at holde temperaturen.

3 ml osteløbe blandes i et glas med 10 ml koldt vand og tilsættes, og skal nu hvile i 30 minutter.

Den koagulerede mælk skæres i 2 x 2 cm stykker og røres kun en gang imellem den næste halve time. Del større stykker så firkanterne bliver mest mulig ensartede.

Fyldes i formene efter 45 minutter og ostene vendes flere gange, hyppigst i starten.

Ostene skal nu stå natten over ved stuetemperatur og skal have en pH på under 5 inden de tages ud af formene, 4,7 er perfekt.

Dagen efter tages ostene ud af formene og saltes på begge sider og lægges til modning ved 12-13° C. Ostene vendes hver dag indtil skimlen er tæt over det hele. Ostene har det bedst hvis de lægges på noget som hæver dem fra bunden af formen.

Osten pakkes ind i husholdningsfilm når de er lådne af hvidskimmel overalt og lagres ved køleskabstemperatur

Kilde: Aase With Pedersen
05.02.2013