

Hjemmelavet camembert



Er utrolig lækker og er langt bedre end dem vi kan købe i vores butikker, med mindre man køber en af de virkelig gode franske camembert.

Og så er det ikke engang svært og er en god begynderost, der heller ikke kræver for meget udstyr. Opskriften her giver 4 dejlige camembert på hver 250 g.

Ingredienser

8 liter økologisk sødmælk, uhomogeniseret
3 knsp syrevækker eller ½ dl youghurt naturel
1 knsp hvidskimmelkultur, *Penicillium Candidum*
2 ml osteløbe
4 tsk salt

Fremgangsmåde

Alt udstyret der kommer i kontakt med osten skal decinficeres, også gryden. Det nemmeste er at koge det hele i den gryde man bruger inden man starter, og så tænke sig om hvor man stiller det og hvad man rør ved. Hænderne holdes hele tiden decinficeret ved at sprøjte sprit eller eddike på dem.

Hæld mælken i en stor gryde, og varm den langsomt op til 32° C. Bland syrevækker og skimmelkultur i ¼ dl vand, rør godt og kom det i mælken. Rør grundigt i et minuts tid, sørg for også at bevæge skeen op og ned så kulturene bliver fordelt i hele gryden. Læg låg på gryden og dæk den til med et par tæpper så den holder temperaturen. Lad den syrne i 1 time.

Check temperaturen, og varm eventuelt op til 32° C igen. Bland osteløben med ¼ dl

vand, rør godt rundt, og tilsæt mælken. Rør grundigt i et minuts tid, sørg for også at bevæge skeen op og ned så osteløben bliver fordelt i hele gryden. Læg låg på gryden og dæk den til med et par tæpper så den holder temperaturen.

Lad den koargulere i 1 time.

Nu er mælken koarguleret til en buddingagtig masse. Du kan teste ved at løfte et stykke ostemasse op med fingeren, den skal ligesom revne. Skær ostemassen i 2 cm terninger. Først skæres på den ene led, derefter på den anden. Hvis man ikke har en skæreramme, kan man skære igen med en skæv vinkel. Det bliver ikke præcise terninger, men det er godt nok.

Rør i ostemassen i 15 minutter for at drive vallen ud af ostemassen. Efterhånden bliver ternene små, og det kommer til at ligne hytteost. Lad det stå i endnu 15 minutter for at ostemassen synke til bunds. Dræn så meget af vallen fra, den skal stadig dække ostemassen. Vallen kan evt. bruges til at bage brød med, eller til at lave ricotta.

Stil camembert formene på et ostenet i en ostebakke, og øs ostemasse og valle i alle 4 forme. Vallen vil dræne ud gennem hullerne, fortsæt indtil ostemassen er brugt op. Læg et ostenet og en ostebakke over. Lad ostene stå i en time. Derefter vendes de, man kan tydelig se at vallen løber fra, og ostene bliver mindre. Dette gentages hver time i 5 timer.

Drys ostene med de 4 tsk salt. Fordel salten ud over både, top, bund og sider. Jeg har hørt at de ikke må få for meget salt, men det er ikke rigtigt, jeg har ødelagt et parti ved at salte for meget. Placer ostene på et groft ostenet i en ostebakke. Læg et andet groft ostenet over, og derefter endnu en ostebakke. Lad ostene stå i en uge til 10 dage ved 10-15 ° C for at udvikle den hvide skimmel. De skal vendes hver dag, med desinficerede hænder.

Når skimlen er færdigudviklet, pakkes ostene i ostepapir. De lægges nu i køleskabet for at modne i 4-6 uger, alt efter hvor stærk man kan lide sin camembert. Man kan følge deres fremskridt ved at trykke let på siderne af osten. Når de er helt nye, vil de være samme fasthed som når man trykker på sin pande, og når de er klar til at spise og milde, vil fastheden være som at trykke midt på sin kind.

Kilde: røgilds.dk

07.06.2014