

Handleiding



www.ikmaakkaas.nl

Maak je eigen Goudse Kaasje

Met dit pakket kan je niet 1, maar 3 keer een kaasje maken met meerdere smaakvarianties. Volg de stappen hieronder of bekijk de instructievideo via www.ikmaakkaas.nl

Benodigheden per kaasje (buiten dit pakket):

- 4 liter verse volle melk (uit de supermarkt) of 3 liter verse melk van de lokale boer
- 100 milliliter zuursel (karnemelk)
- Maatbeker
- Grote pan (4-6 liter)
- Koksmes
- Lepel
- Zeef
- Keukenzout (250 gram)

Belangrijk!

Werk schoon, dit is essentieel voor de smaak. Komen er teveel bacteriën in je eigen gemaakte kaas, dan is er een risico dat je “bommers” krijgt. Je kaas gaat dan na 3 á 4 weken opbollen en gisten. Dit is erg slecht voor de smaak van je kaas.

Let als tweede goed op de tijd en de temperatuur bij het maken van je eigen kaas.

Stappenplan

1. Voor 1 kilo kaas heb je minimaal 10 liter melk nodig. De meegeleverde kaasvorm is voor +/- 400 gram kaas, giet dus 4 liter melk in een pan. Of haal je melk bij de boer en gebruik slechts 3 liter.

Tip: de kaas smaakt nog lekkerder met rauwe melk rechtstreeks van de boerderij!

2. Verhit de pan totdat de melk een temperatuur heeft bereikt van exact 29 graden. Giet vervolgens langzaam al roerend het zuursel (=karnemelk) bij de melk. De verhouding is 1 liter zuursel voor 40 liter melk. Voeg dus 100 milliliter zuursel toe (ook als je 3 liter melk van de boer gebruikt).

3. Vervolgens voeg je al roerend het stremsel toe. Vul hiervoor het bijgevoegde pipetje met het stremsel uit het kleinste bakje zodat er ongeveer 0.8 tot 1 milliliter stremsel in het pipetje zit. Dit doe je door eerst in het lege pipetje te knijpen, vervolgens houd je deze in het bakje met stremsel en laat je het pipetje geleidelijk los zodat deze zich vult met stremsel. Knijp hierna het met stremsel gevulde pipetje leeg in de pan. Roer het geheel nog circa 30 seconde door.

4. Doe vervolgens de deksel op de pan en laat het geheel 25 tot 30 minuten rusten.

5. Trek met de thermometer een 'streep' door de melk. Wanneer er een 'gleuf' ontstaat in de melk, dan is het voldoende gestremd. Indien de gleuf niet ontstaat, laat je de melk nogmaals 10 minuten rusten en herhaal je deze stap totdat de gleuf wel ontstaat.

6. Snijd 10 minuten beheerst met een groot (koks)mes de gestremde melk. Dit doe je voor het splitsen van de wrongel (vaste bestandsdeel) en de wei (vloeibare bestandsdeel).

7. Na 10 minuten snijden doe je de deksel op de pan en laat je het geheel 2 minuten rusten. Houd hierna een zeef in de pan en schep 1/3 van de wei af met behulp van een klein bakje/kopje. De wrongel komt dus apart van de wei. De wrongel ga je gebruiken voor het maken van de kaas, de wei heb je niet meer nodig.

Tip: gebruik de wei als vervanger van water in je shake of om je groentes in te koken. Er zijn tal van andere mogelijkheden, zonde om weg te spoelen.

8. Schenk heet water in de pan en breng al roerend de temperatuur tot exact 32 graden. Let op: controleer de temperatuur regelmatig en voeg net zoveel heet water toe totdat de wrongel de exacte 32 graden heeft bereikt.

9. Laat het geheel hierna 5 minuten rusten met de deksel op de pan zodat de wrongel naar beneden kan zakken. Dit doe je om de wrongel van de wei te doen scheiden.

10. Tap wederom 1/3 van de wei af, zoals uitgelegd bij stap 7.

11. Voeg al roerend heet water toe tot de massa exact 36 graden heeft bereikt.

12. Roer de massa een paar minuten door. Plaats hierna de deksel op de pan en laat het geheel 20 minuten staan (rijpen). Verwijder na 20 minuten de wei zodat de wrongel net onder water staat. Warm ook vast de kaasvorm voor.

Tip: voor de variatie kan je nu 1 van de 2 meegeleverde kruiden toevoegen (Italiaanse kruidenmix kan je bijv. ook met knoflook aanmengen, fenegriek en koriander geeft ook een heerlijke smaakcombinatie).

13. Droog de voorverwarmde kaasvorm af en leg de meegeleverde kaasdoek in de kaasvorm. Knijp de wrongel stevig uit boven de wasbak zodat de overtollige wei wegvloeit. Vul de kaasvorm met de uitgeknepen wrongel en druk deze stevig aan. Doe de deksel (de volger) op de vorm en zet er 1 persgewichtje van 500 gram op. Laat de vorm inclusief het persgewichtje 30 minuten staan zodat het vocht eruit wordt geperst.

Het is belangrijk om de kaasdoek strak om het kaasje heen te wikkelen zodat je kaasje mooi rond wordt zonder afdrukken van een verfrommelde kaasdoek.

Tip: zet de kaasvorm op een schoteltje of bord zodat je aanrecht niet nat wordt.

14. Haal het persgewichtje van de vorm en zet de kaas 30 minuten op zijn kop in de vorm. Plaats 1 persgewicht terug op de volger.

15. Draai het kaasje weer om in de vorm en duw deze aan met de volger. Gebruik beide persgewichtjes en het houten staafje. Dit zorgt ervoor dat de gewichtjes er niet af kunnen schuiven tijdens het persen. Laat dit gedurende 3,5 tot 4 uur staan.

16. Haal het kaasje uit de vorm, indien de kaas niet glad is leg je deze eerst 10 minuten in warm water. Vervolgens leg je het kaasje terug in de vorm om nogmaals 30-60 minuten onder druk van 2 gewichten houden. Vergeet het houten staafje niet te gebruiken om het wegglijden van de gewichtjes te voorkomen.

17. Wanneer het kaasje wel glad is, laat je deze 8 tot 10 uur in de vorm staan zonder een persgewichtje. Daarna haal je het kaasje uit de vorm en dompel je deze in een pekelbad voor 8-10 uur. Zorg dat je het kaasje halverwege een keer om draait. De verhouding zout/water voor een pekelbad is 250 gram zout op 1 liter water. Let op; zorg dat het zout goed opgelost is voordat je het kaasje erin legt!

18. Na het pekelbad maak je de kaas goed droog door deze te deppen met een stuk keukenpapier of een schone theedoek.

19. Leg het kaasje (in een theedoek of wikkel het kaasje in een paar vellen keukenpapier) op het meegeleverde houten plankje en laat deze circa 24 uur drogen op een donkere koele plek (10-15 graden). Dit is ook belangrijk voor de resterende weken dat je kaasje gaat rijpen. Een schuur geeft bijvoorbeeld al een zeer goede omgeving voor je kaas qua temperatuur en vochtigheid.

20. Na 24 uur drogen kan je het kaasje gaan insmeren met de coating volgens het schema op de volgende pagina. Gebruik hiervoor het meegeleverde sponsje. Belangrijk is om het sponsje na gebruik direct af te wassen, anders hard deze uit. Smeer alleen de bovenkant en de zijkant in. De onderkant komt de volgende dag aan de beurt, zo voorkom je dat deze blijft plakken aan het houten plankje.

Smeerschema

Week	Keren	Smeren
1	ledere dag 1x	ledere dag 1x
2	ledere dag 1x	2 á 3x per week
3	ledere dag 1x	-
4	ledere dag 1x	-

Vanaf week 3 is het een kwestie van elke dag keren totdat je de gewenste kaassoort hebt bereikt, zie onderstaand de rijpingstermijn per kaassoort. Na de eerste 4 weken is een paar keer keren per week voldoende.

Rijpingstermijn per kaassoort

Jonge Kaas	3-4 weken
Jong belegen kaas	8-10 weken
Belegen kaas	16-18 weken
Extra belegen kaas	7-8 maanden
Oude kaas	10-12 maanden

Voor meer informatie zie onze website: www.ikmaakkaas.nl

Hier vindt u veel informatie waaronder deze handleiding en het instructiefilmpje.

Voor vragen zijn wij te bereiken op Info@ikmaakkaas.nl