

Rezept Camembert

Was wird benötigt

- 5 Liter Milch
- 1 x mesophile Kultur
- 1 x thermophile Kultur
- 1 x Edelweißschimmel
- 1 x ¼ Labtablette

Außerdem

- Kochtopf
- Messer
- Drahtschneider
- Schöpfkelle
- Thermometer

Wie wird's gemacht

- Erhitzen
 - Milch auf **63 – 65°C** erhitzen und ca. **30 Minuten** die Temperatur halten
 - anschließend auf ca. **36°C** abkühlen
- Vorsäuern
 - Mischung aus 2/3 mesophiler und 1/3 thermophiler Kultur in die Milch geben
 - außerdem den Edelweißschimmel hinzugeben
 - verrühren und ca. **45 Minuten** säuern lassen
- Laben
 - ¼ **Labtablette** dazugeben und **35 – 45 Minuten** laben
 - die Milch während dessen ruhen lassen
- Schneiden
 - in ca. **3 – 5cm** große Stücke schneiden
 1. Langsam Umrühren nach **10 Minuten**
 2. Umrühren nach weiteren **15 Minuten**
 3. Molke abschöpfen nach **20 Minuten**
 4. Erneutes Umrühren nach **25 Minuten**
- Schöpfen
 - nach ca. **30 – 35 Minuten** in durch heißes Wasser vorgewärmte Käseformen geben
- Wenden
 - so schnell wie möglich wenden & ein zweites Mal wenden nach **30 Minuten**
 - anschließend so lange wenden bis die Molke gut abgeflossen ist
- Salzen
 - am nächsten Morgen großzügig mit Salz einreiben
- Reifung
 - im Bereich zwischen **13 – 17°C** reifen.

Bei 17°C kann der Käse nach ca. 7 – 8 Tagen gegessen werden.

Bei 12°C sollte etwa 14 Tage gereift werden.