

Wir machen unseren eigenen Käse

Geräte

- Topf
- Sieb
- Käsetuch

Zutaten

- Milch
- Lab
- Citronensäure

Rezepte

Feta

- Vollmilch in Topf geben
- Erhitzen auf 36 °C
- Lab hinzufügen nach Anleitung
- Ansäuern mit Citronensäure
- 30 min gerinnen lassen
- Molke abtrennen mit Käsetuch
- 30 min abtropfen lassen
- Käse in Scheiben schneiden und ein paar Tage in Salzlake einlegen

Panir

- * Vollmilch in Topf geben
- * Citronensäure hinzufügen
- * Erhitzen auf 90 °C
- * Molke abtrennen mit Käsetuch
- * 30 min abtropfen lassen

From:
<http://wiki.warpzone.ms/> - **warpzone**

Permanent link:
<http://wiki.warpzone.ms/projekte:warpcheese?rev=1441614778>

Last update: **01.03.2017**



