



### Verwendungszweck

Das Set\* DerWeichkäser dient der Herstellung von Weichkäse oder Mozzarella aus Rohmilch oder Frischmilch. Nebenprodukt ist Süßmolke.

Aus 3,0 Litern Milch kann etwa 500g Käse und 1,5 Liter Süßmolke hergestellt werden.

### Motivation

Mehr aus Milch.

Weichkäse und Mozzarella auf traditionelle Weise mit Naturlab Einfach Selber Machen.

Vollständig und perfekt aufeinander abgestimmt, für 3,0 Liter Milch.

Inhaltsstoffe ausreichend für etwa 100 Liter Milch.

### Lieferumfang

Molke-Box 4 Liter aus Kunststoff mit Deckel  
 Niedrige Sieb-Box 3 Liter aus Kunststoff  
 Hohe Sieb-Box 4 Liter aus Kunststoff  
 Press-Box 4 Liter aus Kunststoff mit Deckel  
 2 Aufbewahrungs-Becher aus Kunststoff mit Deckel  
 Naturlabextrakt BioRen 1:15.000  
 Konzentrat 50ml  
 Käsereisalz CaCl<sub>2</sub> 35% flüssig 50ml  
 Mehrbereichskultur (Milchsäurebakterien) im Alubeutel  
 Dosierlöffel  
 Teigschaber  
 Analogthermometer

### Verwendung

Zur Dicklegung der Milch

Traditionell mit Naturlab. Einfache Dosierung für 3,0 Liter Milch. Bei pasteurisierter Milch vorherige Zugabe von Käsereisalz und Mehrbereichskultur (Milchsäurebakterien).

Zum Auspressen der Süß- und Sauermolke  
 Ganz einfach mit den Sieb-Boxen.

Zum Salzen  
 In Salzlake einlegen in einer der Boxen.

Zum Reifen  
 In einem der beiden Aufbewahrungs-Becher.

### Zubehör

Set DerButterer®

Art.Nr. 100 101

Naturlabextrakt BioRen 1:15.000

Konzentrat 50ml

Art.Nr. 100 261

Käsereisalz CaCl<sub>2</sub> 35% flüssig 50ml

Art.Nr. 100 231

Mehrbereichskultur (Milchsäurebakterien) im Alubeutel inkl. Dosierlöffel

Art.Nr. 100 241

### Daten

Maße Box (LxBxH): 198x198x141 mm

Temperatur max.: 85°C

Alle Materialien: Lebensmittelecht

Reinigung: Spülmaschinengeeignet

Lab aus ökologischer Produktion

Patent angemeldet

\* auch als Erweiterungsset erhältlich.

Art.Nr. 100 271

Molke-Box 4 Liter mit Deckel,

Press-Box 4 Liter mit Deckel,

Teigschaber und

Analogthermometer

nicht im Erweiterungsset enthalten.

## Rezept

## Käse nach Feta Art

## Einfach Selber Machen mit dem Weichkäser

1. 3,0 Liter Milch in einen Topf geben. Milch pasteurisieren\*.
2. Milch auf 36°C bringen.
3. 24 Tropfen CaCl<sub>2</sub> („Käsereisalz“) mit 10facher Wassermenge verdünnt zugeben.
4. 3 Dosierlöffel Mehrbereichskultur zugeben. Umrühren.
5. Deckel auflegen. 1 Stunde warten.
6. 24 Tropfen Lab-Konzentrat mit 10facher Wassermenge verdünnt zugeben.
7. Deckel auflegen. 30 Minuten warten.
8. Längs und quer mit einem Messer in ca. 1,5 x 1,5 cm Säulen schneiden. Vorsichtig umrühren und quer schneiden, so dass etwa haselnussgroße Würfel entstehen
9. Deckel auflegen. 1,5 Stunden warten.
10. Niedrige Sieb-Box in eine Box stellen und Molke-Käse-Bruch in die niedrige Sieb-Box einfüllen.
11. Aufgefangene Molke (=Süßmolke) abgießen. Sie kann getrunken werden.
12. Hohe Siebbox aufsetzen und die mit 0,5 Litern Wasser gefüllte Press-Box zum leichten Pressen darübersetzen.
13. 30 Minuten warten.
14. Press-Box mit weiteren 0,5 Litern Wasser auf 1 Liter auffüllen.
15. 1 Stunde warten.
16. Press-Box mit weiteren 2,5 Litern Wasser zum Pressen ganz auffüllen.
17. 6-16 Stunden warten (je länger, desto trockener wird der Käse).
18. Eine Box mit 0,5 Litern Wasser füllen und darin 100 g Salz auflösen.
19. KäselaiB für 2 Stunden in die mit Salzwasser gefüllte Box geben.
20. Salzwasser abschütten, KäselaiB entnehmen, Rand beschneiden und in den Aufbewahrungs-Becher legen.
21. Sofort verzehrfertig oder im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar. Der Käse verändert sich etwa wöchentl. in Geschmack u. Konsistenz.

## Rezept

## Mozzarella

## Einfach Selber Machen mit dem Weichkäser

1. 3,0 Liter Milch in einen Topf geben, Milch pasteurisieren\*.
2. Milch auf 40°C bringen.
3. Milch in eine Box füllen.
4. 1 Teelöffel Zitronensaft zugeben.
5. 24 Tropfen Lab-Konzentrat mit 10facher Wassermenge verdünnt zugeben.
6. Deckel auflegen. 30 Minuten warten.
7. Längs und quer mit einem Messer in ca. 2,5 x 2,5 cm Säulen schneiden. Vorsichtig umrühren und quer schneiden, so dass Würfel entstehen.
8. 2 Stunden warten.
9. Niedrige Sieb-Box in eine Box stellen und Molke-Käse-Bruch in die niedrige Sieb-Box einfüllen.
10. 10 Minuten warten.
11. Aufgefangene Molke in den Topf schütten und auf 80°C erhitzen.
12. Entstandenen KäselaiB in ca. 5 cm große Stücke schneiden.
13. KäselaiBstücke nach und nach mit einem Sieblöffel in den Topf mit der heißen Molke geben, so dass die KäselaiBstücke in der heißen Molke schwimmen.
14. KäselaiBstücke entnehmen und mit der Hand einige Male kneten und ziehen, bis eine kaugummiartige Masse entstanden ist.
15. Die KäselaiBstücke zu Kugeln formen und zum Abkühlen für ca. 15 Minuten in eine vorher mit kaltem Wasser gefüllte Molke-Box legen.
16. Aufbewahrungs-Becher mit 0,5 Litern Wasser füllen und darin ½ Teelöffel Salz auflösen.
17. Mozzarella-Kugeln in den Aufbewahrungs-Becher geben.
18. Im Kühlschrank mind. 1 Woche haltbar.

\* In Kochtopf schütten, auf 72-74°C (für 15 s) oder auf 62-65°C (für 30 min) erhitzen, anschließend im Wasserbad abkühlen. Bei Verwendung von bereits pasteurisierter Frischmilch nicht erforderlich.

Bei Herstellung zum eigenen Verbrauch und bei hygienisch einwandfreier Rohmilch nicht zwingend erforderlich, vgl.

[www.derbutterer.de/informationen](http://www.derbutterer.de/informationen)