

Bierkaas kaaskit

Van The Big Cheese Making Kit

NL HANDLEIDING DOOR EN VOOR

YOGHURT.nl



Dit is de Nederlandstalige versie van de Engelstalige handleiding van The Big Cheese Making Kit: www.bigcheesemakingkit.com

BIERKAAS KAASKIT

- Informatie over deze kit
- Algemene tips voor het maken van kaas
- Bereidingsinstructies

Geschikt voor het maken:

- Halloumi in bierbeslag
- Zachte bier-kaasblokjes



Gebruiksaanwijzing voor het maken van bierkaas.

Je set bevat de ingrediënten die je nodig hebt om deze twee verse kazen in je eigen keuken te maken, zonder ingewikkelde apparatuur. Het enige wat je hoeft toe te voegen, is melk om de kaas te maken, en het 'biergedeelte' wordt uitgelegd in beide recepten. Bovendien kun je deze set 12 keer gebruiken.

Je kunt de recepten in de set volgen maar je kunt ook allerlei kruiden en specerijen aan je zelfgemaakte kaas toevoegen en hiermee je eigen variatie maken.

INHOUD VAN DE KIT

Biologisch zeezout

Dit zout is puur niet-gejodeerd zout, vrij van bindmiddelen. Het zout helpt vocht uit de wrongel te trekken, conserveert de kaas en voegt smaak toe.

Vegetarisch stremsel

Ons stremsel is gemaakt van microbiële enzymen die geen dierlijke producten bevatten. Het stremsel helpt de wrongel te laten 'stollen'.

Botermousseline

In plaats van standaard kaasdoek heeft deze mousseline een fijnere structuur zodat je geen wrongel verliest door grote openingen! Het kan meerdere keren worden hergebruikt. Spoel het na gebruik af met koud water en was het zoals je een theedoek zou wassen. Je kunt je mousseline verschonen door het een paar minuten in bakpoeder te laten weken.

Zuivelthermometer

Onze bimetalen thermometers kunnen zowel in Fahrenheit als Celsius worden afgelezen. Het is het beste om de thermometer in het midden van de pan te houden voor de meest nauwkeurige meting - zorg ervoor dat deze zo diep mogelijk in de melk is ondergedompeld. Vergeet niet om de beschermhoes vóór gebruik te verwijderen!

Bewaren van de bierkaas kaaskit

Alle inhoud moet in hun containers worden bewaard op een koele donkere plaats en gebruikt worden vóór de datum op de verpakking. Eenmaal geopend kan het stremsel tot 5 jaar in de vriezer worden bewaard.

Gooi je wei niet weg!

Je overgebleven wei zit vol eiwitten, vitamines en mineralen. Hier zijn enkele suggesties voor het gebruik ervan:

- Vervang water door wei bij het maken brood. Zelfgebakken brood is heerlijk met je kaas.
- Gebruik het bij het koken van pasta/rijst/aardappelen of om peulvruchten te weken.
- Maak er soep mee.
- Maak smoothies en milkshakes.
- Voeg het toe aan je bad - het is geweldig voor de huid!

ALGEMENE TIPS VOORDAT JE BEGINT MET KAAS MAKEN

- De instructies zijn vrij eenvoudig, maar kaas maken is ook een wetenschap, dus volg ze zo goed mogelijk. Lees ze helemaal door voordat je begint.
- Als je van tevoren weet dat je kaas gaat maken, haal dan je melk uit de koelkast en breng het op kamertemperatuur. Dit bespaart tijd bij het verwarmen van de melk en vermindert het risico op aanbranden.
- Werk hygiënisch.
- Gebruik een roestvrijstalen pan en keukengerei. Plastic keukengerei is ook prima. Gebruik geen aluminium, antiaanbaklaag of koperen pannen aangezien deze kunnen reageren met de melk. Gebruik geen houten lepels omdat deze bacteriën kunnen bevatten.
- Als je een kleinere batch wilt maken, kan je de afmetingen halveren.
- Week je botermousseline 5 minuten in kokend water om er zeker van te zijn dat deze steriel is.
- Roer niet te lang – geitenmelk is delicaat en het is heel gemakkelijk om de wrongel te breken.
- Vergeet niet de beschermhoes van de thermometer te verwijderen.

Halloumi

maakt ongeveer 600gr. Halloumi

Enkele tips voordat je begint:

Zorg ervoor dat je gepasteuriseerde melk gebruikt.

Roer het stremsel heel voorzichtig door de melk wanneer je het toevoegt, anders kan de wrongel zich mogelijk niet vormen.

Stremsel werkt het beste bij 32°C, dus zorg ervoor dat je de melk niet te veel verhit en je wateroplossing niet te heet maakt.

Vergeet niet de beschermkap van je thermometer te verwijderen.



BEREIDINGSINSTRUCTIES

Halloumi

Lees helemaal door voordat je begint.

1. Los $\frac{1}{4}$ van een stremseltabiet op in 50 ml afgekoeld gekookt water (kamertemperatuur). Roer en laat volledig oplossen - wanneer opgelost zal het mengsel er een beetje 'korrelig' uitzien.
2. Giet de melk in je pan. Verwijder de beschermkap van je thermometer. Verwarm de melk op een laag tot middelhoog vuur tot 32°C. Roer af en toe en voorzichtig om aanbranden te voorkomen.
3. Vul je gootsteen voor de helft met water van 32°C.
4. Zodra de melk 32°C bereikt, haal je de pan van het vuur en zet je hem in het waterbad in de gootsteen.
5. Roer heel voorzichtig het stremselmengsel in de melk met een langzame op-en-neer (in plaats van met de klok mee) beweging gedurende 2-3 seconden. Houd de lepel in het midden van de pan om te voorkomen dat de melk beweegt.
6. Doe een deksel op de pan en laat hem 45 minuten ongestoord in het waterbad staan. Houd het water in de gootsteen op 32°C en voeg af en toe warm water toe. De wrongel zou nu moeten zijn 'gestold'. Het zou eruit moeten zien als een dikke yoghurt. Als dat niet het geval is, laat het dan langer staan.
7. Snijd de wrongel met een lang scherp mes in blokjes van ongeveer 1/2 inch en dan weer diagonaal (je mes kantelen).
8. Laat de wrongel 10 minuten 'rusten'. Dit zal helpen om wei uit de wrongel te halen.
9. Verwarm de melk op middelhoog vuur tot 40°C terwijl je de wrongel heel langzaam en voorzichtig roert. Dit zou ongeveer 15 minuten moeten duren (zorg ervoor dat je de wrongel van de bodem van de pan optilt).
10. Laat de wrongel weer 10 minuten rusten en laat hem naar de bodem van de pan zinken.
11. Bekleed je vergiet met de boterdoek. Plaats het boven een grote kom of pan (om de wei op te vangen, dit heb je later nodig). Giet heel voorzichtig de wei af en plaats de wrongel in de boterdoek. Laat de wei afdruipe.
12. Vouw de hoeken van de boterdoek over de bovenkant om de zak te 'sluiten'. Vul je lege melkflessen met water. Leg een bord bovenop de kaaszak en plaats de gevulde flessen er bovenop om een 'kaaspers' te creëren.
13. Laat dit minstens een uur staan en blijf afdruipe.
14. Wanneer het uur bijna om is, verwarm je de wei tot 93°C. Je zult zien dat er wrongel/schuim op het oppervlak van de wei verschijnt, dit kan worden afgeschep.

15. Open de boterdoek en snijd de kaas in 8 stukken met een scherp mes. Laat de kaas voorzichtig in de hete wei zakken.
16. Laat de kaas in de wei koken bij ongeveer 93°C gedurende 20 minuten.
17. Giet heel koud water in een kom. Haal de kaas voorzichtig met een schuimspaan uit de wei en dompel hem ongeveer 20 seconden in koud water om het koelproces te versnellen - dit helpt ook om eventuele achtergebleven wrongel af te spoelen.
18. Leg de kaas op een rooster om af te koelen. Bestrooi de kaas royaal met zout aan beide zijden (ongeveer 2 theelepels). Laat de kaas volledig afkoelen. Vergeet niet beide zijden te zouten. Je kaas is klaar om te eten! Je kunt het meteen eten, maar het is beter na 1 dag als het zout de kans heeft gehad om in de kaas te trekken. Bewaar in een lucht dichte container in de koelkast en eet binnen 5 dagen.

Voor de halloumi in bierbeslag:

Je hebt nodig:

- 200 ml bier naar keuze - 'lagerstijl' bier werkt het beste omdat het meer bruisend is.
- 500 g zelfgemaakte kaas
- 1 ei - geklopt
- 140 g bloem
- 1/4 theelepel bakpoeder
- 1/2 theelepel paprika (optioneel)
- 500-800 ml plantaardige olie (afhankelijk van de grootte van de pan)

Het bereiden van de halloumi in bierbeslag

1. Snijd de halloumi in repen (of vierkantjes als je dat liever hebt).
2. Droog ze grondig met een keukenpapier en zet opzij.
3. Doe de bloem, het bakpoeder en de paprika in een grote kom en maak een kuiltje in het midden.
4. Breek een ei in het midden en voeg een scheutje bier toe. Klop langzaam om het ei in de bloem te mengen.
5. Voeg het bier beetje bij beetje toe en blijf kloppen. De consistentie moet vergelijkbaar zijn met pannenkoekenbeslag.

6. Verwarm de olie in een grote diepe pan tot 180°C - je zuivelthermometer gaat niet zo hoog. Je kunt de temperatuur testen door een beetje beslag in de olie te laten vallen en ervoor te zorgen dat het heet genoeg is om te sissen.
7. Doop een halloumi-reep in het beslag, zorg ervoor dat deze helemaal bedekt is, en laat hem voorzichtig in de hete olie zakken (plaats hem weg van je om spatten van olie te voorkomen). Je kunt een paar stukjes tegelijk doen, afhankelijk van de grootte van je pan, maar overbelast de pan niet (omdat de temperatuur van de olie zal dalen).
8. Haal de halloumi-repen uit de pan met een schuimspaan wanneer ze aan alle kanten bruin en knapperig zijn, en leg ze op keukenpapier. Ga door met het bakken van de halloumi-repen in porties totdat alles is gebakken. Dit zou ongeveer 3 minuten moeten duren.
9. Serveer onmiddellijk met je favoriete dipsaus, of in een broodje... weggespoeld met nog een koud biertje!



Het resultaat: halloumi in bierbeslag

BEREIDINGSINSTRUCTIES

Zachte bier-kaasblokjes

Lees helemaal door voordat je begint.

1. Los $\frac{1}{4}$ van een stremseltabiet op in 50 ml afgekoeld gekookt water (kamertemperatuur). Roer en laat oplossen - wanneer opgelost zal het mengsel er nog steeds een beetje 'korrelig' uitzien.
2. Giet de melk in je pan. Verwijder de beschermkap van je thermometer. Verwarm de melk op een laag tot middelhoog vuur tot 32°C. Roer af en toe en voorzichtig om aanbranden te voorkomen.
3. Vul je gootsteen voor de helft met water van 32°C.
4. Zodra de melk 32°C bereikt, haal je de pan van het vuur en zet je hem in het waterbad in de gootsteen.
5. Roer heel voorzichtig het stremselmengsel in de melk met een langzame op-en-neer (in plaats van met de klok mee) beweging gedurende 2-3 seconden. Houd de lepel in het midden van de pan om te voorkomen dat de melk beweegt.
6. Doe een deksel op de pan en laat hem 45 minuten ongestoord in het waterbad staan. Houd het water in de gootsteen op 32°C en voeg af en toe warm water toe. De wrongel zou nu moeten zijn 'gestold'. Het zou eruit moeten zien als dikke yoghurt. Als dat niet het geval is, laat het dan langer staan.
7. Snijd de wrongel met een lang scherp mes in blokjes van ongeveer 1/2 inch en dan weer diagonaal (je mes kantelen).
8. Laat de wrongel 10 minuten 'rusten'. Dit zal helpen om wei uit de wrongel te halen.
9. Verwarm de melk op middelhoog vuur tot 40°C terwijl je de wrongel heel langzaam en voorzichtig roert. Dit zou ongeveer 15 minuten moeten duren (zorg ervoor dat je de wrongel van de bodem van de pan optilt).
10. Laat de wrongel weer 10 minuten rusten en laat hem naar de bodem van de pan zinken.
11. Schep je wrongel heel voorzichtig in de boterdoek en laat hem 20 minuten uitlekken.
12. Vouw het boterdoek over de wrongel en druk de wrongel voorzichtig plat om meer wei vrij te maken - wees voorzichtig dat de wrongel koel genoeg is voor dat je dit doet.
13. Plaats de wrongel (nog steeds in het boterdoek) op een snijplank. Snijd de wrongel in kleine stukjes - ongeveer 1/2 inch vierkant - gebruik je handen om de 'brokken' uit elkaar te trekken - dit geeft een ruwe rand en laat meer van de alesmaak intrekken.
14. Laat ze op het bord nog 10 minuten rusten om meer wei vrij te maken.

15. Terwijl je wrongels rust, verwarm je de wei tot 75°C.
16. Gebruik een schuimspaan om de wrongels voorzichtig in de hete wei te leggen en ze 5 minuten te 'koken', af en toe roerend.
17. Terwijl de wrongels koken, plaats je wat ijs in een kom en giet je er een flesje bier overheen.
18. Haal de wrongels met een schuimspaan uit de wei en leg ze in de kom met ijskoud bier - de kou zal ze schrikken en ze klein en knapperig maken! Blijf ze bewegen totdat ze volledig koel zijn en de smaak van het bier hebben opgenomen - ongeveer 10-15 minuten.
19. Schep de wrongels in een kom bekleed met keuken papier of een schone theedoek. Laat ze een paar minuten uitlekken en dep ze droog.
20. Haal ze eruit en leg ze in een kom - bestrooi ze royaal met zout. Nu kun je je eigen smaak toevoegen. Citroenpeper of paprika (meegeleverd in je kit) of een andere smaak naar keuze. Je kunt je kaas eten zoals hij is (met nog een koud biertje) of opnieuw verwarmen en ze lekker maken met je favoriete saus!

De bier-kaasblokjes zijn het beste als ze meteen worden gegeten, maar je kunt ze ook een dag bewaren in een luchtdichte container in de koelkast.



Het resultaat: zachte bier-kaasblokjes

Notities

Vragen over de bierkaas kaaskit? Stel je vraag aan ons op **Facebook** of mail naar **service@yoghurt.nl**