

Sådan laver du Fetaost

(1)

- Opvarm mælken til 32°C
 - tilsæt **Syrevækker** og **Lipase**
 - vent 1/2 time



Hold gryden varm ved at lægge et håndklæde over

Syrevækker er mælkesyrebakterier, som skaber ostens syrlighed ved omsætning af mælkens sukkerstoffer (kulhydrater/laktose) til mælkesyre.

Mælkesyrebakterier findes i mange arter som trives under forskellige forhold og giver forskellige smag som for eksempel i tykmælk og yoghurt. Man kan anvende almindelig tykmælk og/eller yoghurt som syrevækker, eller man kan anvende frysetørrede mælkesyrebakterier.

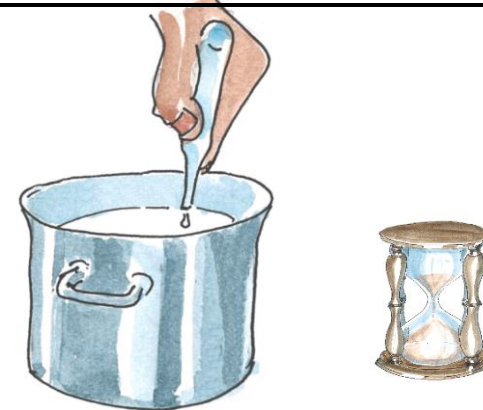
Lipase er et enzym, som nedbryder mælkens fedtstoffer til glycerol og fedtsyrer, som er med til at give osten smag.



Sådan laver du Fetaost

(2)

- Tilsæt Osteløbe
 - vent 25 minutter
 - nu er det ostemasse.



Husk håndklædet over gryden for at holde på varmen

Osteløbe er et enzym, som ændrer mælkens proteiner så de brydes op i nye proteiner, med nye egenskaber. De nye proteiner vil samle sig i et netværk og derved stivner mælken.

- Det er nu ostemasse -

Indeni ostemassen er mælkens øvrige indholdsstoffer blevet fanget, blandt andet fedtstofferne, mælkesukkeret og mælkesyrebakterierne sammen med vandet (vallen).

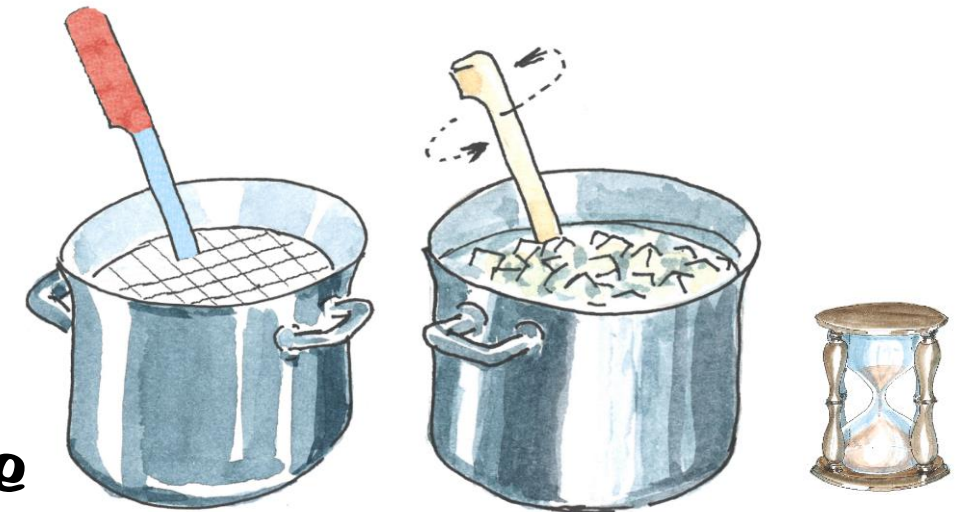
Ostemassen har i starten karakter af budding, som i løbet af nogle timer trækker sig sammen og derved presses vallen ud af ostemassen.



Sådan laver du Fetaost

(3)

- Skær ostemassen i tern á 3 cm - vellen vil begynde at skille fra
 - vent 10 minutter, rør let
 - vent 20 minutter, rør let
 - vent 30 minutter, rør let
 - nu er mælken delt i cirka halv valle og halv ostemasse



Skæring af ostemassen i tern letter afdræningen af valle.

- Jo mindre tern des hurtigere sker afdræningen -

Forløbet af afdræningen har indflydelse på syreudviklingen i ostemassen som vil få betydning for ostens endelige smag og konsistens.

Under afdræningen røres der let i ostemassen for at undgå at ternene igen vokser sammen.



Sådan laver du Fetaost

(4)

- Ostemassen lægges i forme, i bakker med net i bunden
 - Vallen hældes fra efter behov og bakkerne vendes
 - Efter cirka 1 døgn er afdræningen færdig

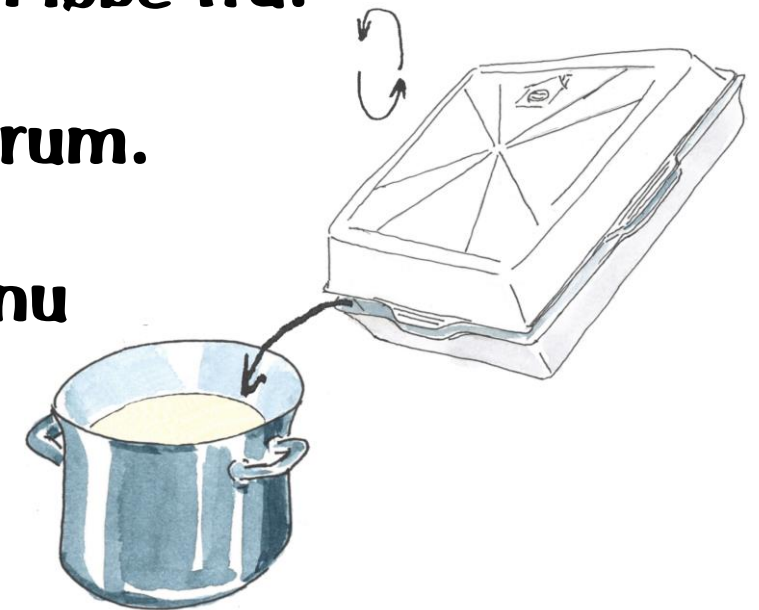


Afdræningen
gøres ved
stuetemperatur

Afdræningen gøres i osteforme med passende huller så vallen kan løbe fra.

Bakkerne opsamler vallen, som hældes fra med passende mellemrum.

Afdræningen af valle er afsluttet efter cirka 1 døgn – smagen er nu at betegne som umoden eller flad – der mangler salt og syre ...



Vallen skal ikke kasseres – der er værdifulde proteiner tilbage, som ved enkle metoder kan trækkes ud for at give Ricotta eller Myseost.

- Lidt valle i bagværk er ligeledes ikke af vejen
- eller vallen kan blandes med korn og gives til dyrerne –



Sådan laver du Fetaost

(5)

- Osten lægges i kogt og afkølet saltlage i 2 - 8 timer

Saltningen kan gøres ved stuetemperatur.

Salten i lagen trænger ind i osten og er vigtig for smagsoplevelsen.

Salten tjener desuden som led i konserveringen af osten,

Osteløben og lipasen forsætter deres nedbrydning af proteiner og fedtstoffer, og mælkesyrebakterierne omsætter ivrigt resterne af kulhydrater til mælkesyre og andre aromastoffer.

- Ostens modning er i fuld gang -



Sådan laver du Fetaost

(6)

- Osten lægges i beholdere med saltvand (holdbarhed - uger) eller i vindrukerneolie (holdbarhed - måneder) - og krydres som man kan lide det, for eksempel hvidløg og laurbærblade.
- Osten hviler endnu 1 døgn ved stuetemperatur, derefter på køl.
- Spiselig med det samme, men smagen og konsistensen udvikles ved lagring.
- 1 kg Feta = 6-8 liter mælk + 5 knsp syrevækker + 1 knsp lipase + 2 ml osteløbe + 300g salt



😊 Den gode smag kommer når du laver osten selv 😊

Med næsten samme fremgangsmåde kan du også selv lave Hytteost, Mozzarella, Brie/Camembert, Gorgonzola, Havarti, Danbo ...

Hytteost laves på 4 timer, Mozzarella 1 dag

- men for nogle ostetyper skal du have lidt mere tålmodighed -

Brie/Camembert skal modnes i 6 - 8 uger, Gorgonzola 10 uger,

Havarti og Danbo 2 - 3 måneder



Redskaber, ingredienser, opskrifter med mere: www.Hjemmeriet.dk