

# Sådan laver du Hytteost

(1)

- Opvarm mælken til 32°C
  - tilsæt Syrevækker
  - vent 1 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.

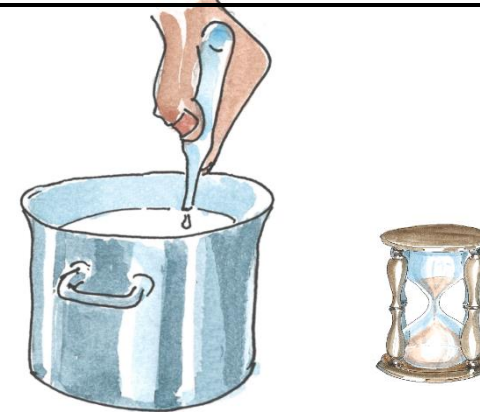
Mælkesyrebakterier findes i mange arter som trives under forskellige forhold og giver forskellige smag som for eksempel i tykmælk og yoghurt. Man kan anvende almindelig tykmælk og/eller yoghurt som syrevækker, eller man kan anvende frysetørrede mælkesyrebakterier.



# Sådan laver du Hytteost

(2)

- Tilsæt Osteløbe
  - vent 30 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 Hytteost

(3)

- Skær ostemassen i tern á  $\frac{1}{2}$ -1 cm - vellen vil begynde at skille fra - vent 5 minutter, rør let
- Kog 1 liter vand
- Med 5 minutters mellemrum tilsættes  $1\frac{1}{2}$  dl af det kogte vand - rør let hver gang
- Efter cirka  $\frac{1}{2}$  time er temperaturen steget til cirka  $37^{\circ}\text{C}$  - nu er mælken delt i cirka halv valle og halv ostemasse



Dette tager  
cirka  
30 minutter

Skæring af ostemassen i tern letter afdræningen af valle.

- Jo mindre tern des hurtigere sker afdræningen -

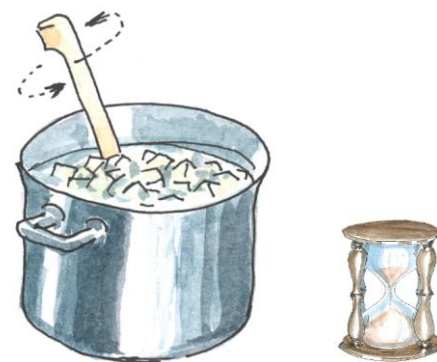
Forløbet af afdræningen har indflydelse på syreudviklingen i ostemassen som vil få betydning for ostens endelige smag og konsistens. Opvarmningen ved tilsætning af varmt vand bevirker at sammentrækningen af ostekornene går hurtigere og osten vil udvikle mindre syre.



# Sådan laver du Hytteost

(4)

- Med en øse fjernes så meget af vellen at ostekornene netop er dækket.
- Med 2 minutters mellemrum tilsættes 1 dl koldt vand - rør let hver gang
- Efter cirka 10 minutter er temperaturen faldet til cirka 29°C
- Læg et osteklæde eller viskestykke i et dørslag eller sigte og hæld ostekornene deri.



Dette tager  
cirka  
20 minutter

Nu er ostemassen delt i små stykker og det begynder faktisk at ligne hytteost.





# Sådan laver du Hytteost

(5)

- Skyl ostemassen med koldt vand
- Gennem de næste 30 minutter røres der forsigtigt i ostemassen med en gaffel med 5 minutters intervaller så ostekornene ikke klistrer sammen

Lidt vellen vil fortsat dræne fra ostekornene, så dørslaget kan med fordel placeres i en gryde.



# Sådan laver du Hytteost

(6)

- Hæld ostekornene op i en skål
- Bland salt med fløde og tilsæt dette til ostekornene
- Osten lægges i beholdere og placeret i køleskab
  - holdbarhed 4-5 dage
  - krydres med hvad man nu synes
- Spiselig med det samme, men smagen og konsistensen udvikles også gennem de følgende dage.
- 1 kg Hytteost = 6-8 ltr skummetmælk + ¼ ltr fløde + 5 knsp syrevækker + 3 ml osteløbe + 2 tsk salt



## Smager himmelsk



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

- men du skal have lidt mere tålmodighed -

Feta og Mozzarella tager 2 - 3 dage,

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

Havarti og Danbo 1 - 3 måneder



[www.Hjemmeriet.dk](http://www.Hjemmeriet.dk)

Redskaber, ingredienser, opskrifter med mere: [www.Hjemmeriet.dk](http://www.Hjemmeriet.dk)