

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/starter-do-sera-ziolowy-podpuszczkamieszanka-ziol-browin-p-967.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Starter do sera-ziołowy- podpuszczka+mieszanka ziół Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	411508
Kod producenta	411508
Kod EAN	5908277713676
Producent	Browin

Opis produktu

Starter do sera - ziołowy – podpuszczka mikrobiologiczna + mieszanka ziół i przypraw to idealnie dopasowane składniki pozwalające przygotować 1 kg aromatycznego, domowego, białego sera podpuszczkowego. W górnej saszetce produktu znajduje się podpuszczka, w dolnej mieszanka ziół i przypraw o tzw. czystym składzie, pozbawiona sztucznych aromatów, barwników, cukru oraz soli.

Aktywność podpuszczki 2 250 IMCU/ml

Składniki na 1 kg sera:

- 10 L mleka niskopasteryzowanego (do 74°C) lub świeżego*;
- 1 g chlorku wapnia;
- Starter ziołowy do sera – mieszanka ziół i przypraw z podpuszczką;
- 140 g soli (ok. 3/4 szklanki).

Przepis: Mleko wlej do garnka, dodaj chlorek wapnia (uprzednio uwodniony w niewielkiej ilości wody) oraz sól. Całość dokładnie wymieszaj i podgrzej do temperatury 38 °C. Następnie dodaj podpuszczkę (rozpuszczoną w niewielkiej ilości letniej, przegotowanej wody). Wyłącz grzanie i pozostaw na ok. 40 minut do powstania zwartego skrzepu. Następnie pokrój skrzep w kostkę o boku 1-2 cm, delikatnie zamieszaj i pozostaw na ok. 10 minut, aby serwatka zaczęła się izolować. Po tym czasie dociśnij skrzep sitkiem od góry i wyjmij chochlą wpływającą do niego serwatkę. Po oddzieleniu większości płynu powstałą pulpę serową przekładaj warstwami do formy, jednocześnie przyprawiając połową mieszanki ziołowej (delikatnie wciskając ją w skrzep). Na zakończenie uformuj skrzep i obracaj co 2 godziny, obsypując z wierzchu pozostałą ilością mieszanki ziołowej. Ser pozostaw do odcieku w temperaturze pokojowej na 5-8 h, a następnie przenieś go do lodówki.

*Mleko świeże od krowy zaleca się poddać pasteryzacji w temperaturze ok. 65 °C przez ok. 30 minut.

Więcej przepisów znajdziesz na: www.browin.pl/przepisnik

Składniki: mieszanka ziół 72,1% (czarnuszka, majeranek, tymianek, cząber) i przypraw (czosnek, pieprz czarny, pieprz

czerwony, pieprz zielony, pieprz biały), podpuszczka 16,7% (podpuszczka mikrobiologiczna, sól, substancja konserwująca: benzoesan sodu).

Wymiary opakowania dwupaku:

długość 8 cm

szerokość ok 0,6 cm

wysokość 20 cm.