

Blåskimmelost, Castellotypen



10 liter upastureret sødmælk tilsættes $\frac{1}{2}$ dl tykmælk og 1 dl youghurt samt et par knivspids blåskimmekultur. Mælken varmes op til 30°C og skal nu hvile i 35 minutter under låg, også kaldet syringstiden, forsøg at holde temperaturen.

3 ml osteløbe blandes i et glas med 10 ml koldt vand og tilsættes, og skal nu hvile i 30 minutter.

Den koagulerede mælk skæres i 2 x 2 cm stykker og røres kun en gang imellem den næste halve time. Del større stykker så firkanterne bliver mest mulig ensartede.

Fyldes i formene efter 45 minutter og ostene vendes flere gange, hyppigst i starten.

Ostene skal nu stå natten over ved stuetemperatur og skal have en pH på under 5 inden de tages ud af formene, 4,7 er perfekt.

Dagen efter tages ostene ud af formene og saltes på begge sider og lægges til modning ved $12\text{--}13^{\circ}\text{C}$. Ostene har det bedst hvis de lægges på noget som hæver dem fra bunden af formen.

Efter 3-5 dage prikkes ostene med en passende stikkepind, fx nr. 4 eller lignende. Der stikkes helt igennem ostene fra sider. Dette for at blåskimmelen kan få ilt og udvikle sig inde i osten.

Indenfor 2-3 uger er skimmelkulturen udviklet, også på ydersiden, og ostene kan nu pakkes i specialfolie eller film og lægges i køleskabet.

Kilde: Inspireret af Dansk Hjemmeproduktion

07.01.2014