

STAPPENPLAN ST. PAULIN



- **Moeilijkheidsgraad:** ●●●●●
- **Koemelk**
(geitenmelk en schapenmelk werkt ook)
- +/- 5 uur bereidingstijd
- 10 liter melk resulteert in
3 kaasjes van ongeveer 400g



INGREDIËNTEN

- 10 liter melk
- mesofiele zuurcultuur (bv. karnemelk (2%) of opgekweekte moedercultuur (dickmilch, 1%) of flora danica, ...)
- korstflora: Indien gewenst een klein beetje Brevibacterium Linens of een mixcultuur voor gewassen korstkaas
- lebstremsel of microbieel stremsel
- zout

MATERIAAL

- kookpot van min. 10 liter
- 3 kaasvormen met bodem én volger, ideaal ong. 12 cm diameter eventueel met passend afdruiptgaasje
- (digitale) thermometer
- wrongelsnijder of paletmes
- rijpingsdozen of grotere plastic bak met deksel



Een emmer als pekelbad

INLEIDING

St. Paulin is een halfzachte kortgerijpte kaas met gewassen korst. Deze kaas is zeer vergevingsgezind en heeft geen speciale vereisten nodig om te rijpen; een gewone kelder volstaat. De ideale kaas dus voor beginners. Alle stappen van het kaasmaken komen bij deze kaas zeer duidelijk aan bod.

De basisprincipes van kaasmaken zijn eerder eenvoudig en gelden voor de meeste kaassoorten, zowel harde als halfzachte. Je start met het toevoegen van een startcultuur aan je warme melk en het eventueel enten met schimmels of bacteriën. Toevoegen van stremsel zorgt ervoor dat de melk zich omzet in vaste stof. Deze wordt wrongel genoemd. Snijden, roeren, wassen en/of verhitten van de wrongel spelen ook een rol in het soort kaas dat je zal krijgen. Om het persen en pekelen niet te vergeten.

Met de overgebleven wei kan je ricotta maken. Ricotta betekent 'opnieuw gekookt' in het Italiaans. We gaan immers de melkwei van de kaas nogmaals opwarmen om de overblijvende eiwitten te recupereren. Dit recept komt elders aan bod

WERKWIJZE

- Melk opwarmen tot 20-22 °C
- Kaasferment toevoegen: 1 dl per 10 l melk (2 dl als kaasferment voordien diepgevroren is of als je verse karnemelk gebruikt)
Bij een DVS-cultuur de dosering op het pakje volgen.
- Melk verder opwarmen tot 35,5°C à 36 °C
- Stremsel: 4 druppels per liter melk (25ml/100 l melk)
- Eenmaal roeren om goed te mengen, dan roerbeweging stopzetten
- Laten rusten tot melk gestremd is (30 tot 45 minuten) Testen op gladde breuk!
- Wrongel lichtjes snijden (hazelnootgrootte, stukjes van ongeveer 1cm³) in het begin telkens even 'rusten' tussen elke snijbeweging
- 10 minuten voorzichtig roeren, langzaam opbouwen
- 5 minuten laten rusten (de wrongel zakt naar de bodem)
- Melkwei aftappen (opzijhouden voor ricotta!) tot net boven wrongelniveau en vervangen door (kraantjes) water aan 35 à 36 °C eventueel warmer water toevoegen als het geheel te fel is afgekoeld
- Wrongel energiek lossnijden tot maiskorrel/erwt-grootte
- nadien roeren gedurende min. 20 min.
- Melkwei/water afvoeren tot wrongel aan oppervlak te zien is. Niet droog zetten!
- Wrongel over de vormen verdelen, volger erop en even ondersteboven zetten. (met de volger onderaan, de bodem van de kaasvorm naar boven gericht) zo perst het kaasje zichzelf en kan de meeste wei er al uit lopen.
- Kaasje uit de vorm halen, keren,, terug in de vorm en onder gewicht persen nu met de volger naar boven. Persgewicht: 4 à 5 x het gewicht van het kaasje.
- Na 45 minuten dit nog eens herhalen, en nu het persgewicht verhogen tot 8 à 9 keer het gewicht van je kaasje. Laten persen voor +/- 1 uur
- Ontvormen
- Kaas pekelen gedurende 1,5 uur in een pekel van 150g zout per liter water je hebt 1 liter pekel nodig per kaasje van 400g.
- Halfweg de pekeltijd je kaasjes eens omdraaien zodat beide kanten gezouten worden.
- Rijping: zie pg 2



Bestel je culturen of materiaal in onze webshop!





RIJPING of AFFINAGE van je St. Paulin

- Na het pekelen:
 - 1 dag laten uitlekken aan kamertemperatuur op een afdruipmatje
- Rijping gedurende +/- 4 weken in kelder of een plek van +/- 15°C, Relatieve Vochtigheid: 80 - 90%.
- De eerste week je kaasje tijd geven om te drogen (korstontwikkeling), pas nadien eventueel vochtiger afrijpen (in rijpingsdoos onder deksel) als je een pittige kaas wenst.
- Wil je eerder een milde St. Paulin, dan blijf je onder een RV van 85%.
- Vanaf het begin van de rijping (dus dag 2 na het pekelen):
 - Om de 2 dagen instrijken (wassen) met pekels (75g zout/liter) gedurende 2 à 3 weken
 - Gebruik hiervoor bijv. een zuiver keukensponsje of zachte borstel.
 - De pekels waarmee je je kaasjes wast, gooi je na het wassen telkens weg. Maak dus afzonderlijke waspekels aan en giet deze in een klein bakje telkens je jouw kaasjes wast (je pekelsbad is te kostbaar om daarmee je kaasjes te wassen).

SPONSJE OOK NA GEBRUIK TELKENS MET GLOEIND HEET WATER UITWASSEN OF AFKOKEN.

- Degusteren na vier weken



OVER HET PEKELLEN EN WASSEN

De St. Paulin is een 'braaf' gewassen-korst-kaasje. Het pekelen gebeurt relatief kort in een pekelsbad met middelmatig zoutgehalte. Door het regelmatig wassen tijdens de rijping zal het zoutgehalte van de kaas immers nog toenemen. Als het pekelsbad te sterk zou zijn, of de pekelduur langer, wordt je kaasje aan het einde van de rijping té zout.

Het doel van het wassen met een milde pekels is om ongewenste schimmelgroei weg te wassen, de korst vochtig te houden en de groei van de roodbacterie (*Brevibacterium Linens*) te bevorderen. Deze houdt van vocht en kan best wel wat zout verdragen. Als je jouw St. Paulin na de korstvorming zeer vochtig afrijpt (in een rijpingsdoos met gesloten deksel), zal deze bacterie beter groeien en ook zorgen voor een kaasje met meer karakter. Wil je jouw kaas een uitgesproken oranje-gele korst geven, dan kan je enkele druppels Annato (Rocou) aan je waspekels toevoegen.

TIPS

Een St. Paulin met kruiden?

Dat kan zeker. Voordat je de wrongel in de vormen doet, meng je er de kruiden van je keuze onder. (gemalen peper, komijnzaad, fenegriek, jonge brandnetel, ...). Zorg er wel voor dat gedroogde kruiden of specerijen eerst worden geroosterd of even gekookt, en groene kruiden geblancheerd, zodat je enkel steriele aromaten aan je kaas toevoegt.



Zin in een rosse stinkerd?

Dan kan je de roodsmeer-bacterie van een ander kaasje overzetten. Heb je een stukje Munster, Hervekaas, Maroilles, ... was dan met een sponsje gedrenkt in je waspekels de korst van dat kaasje goed af. Vermeng de afgewassen cultuur goed met je waspekels, en was daarmee je eigen verse kaasjes. Voila, de transplantatie van de *Linens*-bacterie is gelukt. Je kan deze bacterie ook gevriesdroogd kopen en rechtstreeks aan je melk of waspekels toevoegen. Zeer vochtig afrijpen (in een rijpingsdoos), onder deksel. Zorg wel voor voldoende ventilatie, door dagelijks het deksel te openen en de kaasjes te keren.

