

Sery pleśniowe – łatwy przepis na pyszne sery

Dawno nic nie pisałem. Sporo obowiązków, planów które sukcesywnie realizuję. Lecz dzisiaj postanowiłem, że pochwalę się Wam moimi serami.

Tak sam robię sery pleśniowe. Lubicie? Ja uwielbiam.

Zdradzę Wam, że to jest naprawdę łatwe. Naczytałem się na różnych forach jak robią sery, za głowę się chwyciłem jak można skomplikować sobie wyrób serów. Moja metoda jest o wiele prostsza, łatwiejsza no i tańsza!

Sery pleśniowe nie są tanie. Ich ceny wahają się od 40 do nawet 200zł za kilogram. Na specjalistycznych forach piszą, że potrzeba zakupić szczepy bakterii xyz... jest ich naprawdę sporo. Dosypują chlorku wapnia, enzymów. Ołaboga! Naprawdę dużo by pisać. Sami możecie poszukać przepisów, które są czasochłonne mają wiele składników a koszty ich są dosyć wysokie. Jak policzycie koszty zakupu i transportu to wychodzi niezła kwota.

W jaki sposób zrobić tanio ser pleśniowy?

W każdym spożywczym markecie możecie kupić zsiadłe mleko. Są one w butelkach, kubeczkach a ich gramatura to od 400 do 500g.

Koszt takiego mleka waha się od 1.49 do 1.99zł za sztukę. Za tyle kupuję i nie zdarzyło mi się przekroczyć 2,00zł za kubek.

Tym razem kupiłem Pilos za 1.59zł



PILOS Mleko zsiadłe

NOWOŚĆ

1,59 zł

400 g/1 opak. 1 kg = 3,98

Koszt pięciu kubeczków to niecałe 8.00zł! 2kg mleka

Co potrzeba aby zrobić ser pleśniowy?

Jak już wspomniałem potrzebujemy zsiadłe mleko. Do tego musimy mieć szczep bakterii waszego ulubionego sera. Jeżeli macie w lodówce chociażby mały kawałeczek sera pleśniowego niebieskiego, camembert, brie, to wykorzystajcie go. To właśnie pleśń, która jest na tym serze będzie służyć jako starter. Wystarczy naprawdę troszeczkę pleśni aby zaszcześcić i zaaplikować rozwój pleśni na waszym domowym serze.

Nie macie w lodówce sera pleśniowego? kupcie najtańszą kostkę w sklepie. Nieraz N0name ser to koszt ok 4,00zł. Otwórzcie zeskróbcie szczyptę sera a resztę zjedzcie.



Pleśń zeszkrobana z sera Camembert

To co zeskrabiecie umieśćcie w kubku z letnią wodą. Całość zamieszajcie i pozostawcie na ok 2h.

Zsiadłe mleko przelejcie do garnka. Najlepiej takiego 4-5L. Zaczniecie je gotować lecz starajcie się nie przekraczać 50C. Gotujcie tak ok 30-40 minut. Od czasu do czasu delikatnie mieszając. Po tym czasie wyłączcie gotowanie i zostawcie do wystygnięcia. Po tym czasie przelejcie nasze mleko przez gazę, pieluchę tetrową. Niech się zredukuje i odcieknie serwatka, która się oddzieliła podczas gotowania.

Poniżej na filmie pokazuję już gotowy, sezonowany 3 tygodnie ser z niebieskiej pleśni oraz jak powoli powstaje kolejny ser typu Camembert.

<https://tatasamwdomu.pl/wp-content/uploads/2021/07/gotowanie-zsiadlego-mleka-na-ser-plesniowy.mp4>

Wlejcie z powrotem nasz ser i dodajcie wcześniej zrobiony rozczyn z pleśni. Wymieszajcie i pozostawcie na kilka godzin mieszając od czasu do czasu. Ja zawsze to robię wieczorem aby przejść do kolejnego kroku od rana.

Rano całość przelewam ponownie na pieluchę tetrową i mocno wyciskam. Skręcam mocno i przyciskam garnkiem lub dzbankiem napełnionym wodą. W taki sposób odcieka przez kilka godzin. Wyciągam mój ser i go formuję i solę.

Dlaczego solimy nasz ser?

Solenie sera zapobiega powstawaniu niechcianej pleśni. Czarna pleśń jest niepożądana. Interesuje mnie tylko pleśń w zależności jaki ser robię. Niebieska lub biała. Przy niebieskiej może wytwarzać się również pleśń różowa.

Tak uformowane sery odkładam w bezpieczne ciepłe miejsce na co najmniej 3 dni. W ten sposób pleśń zacznie się rozwijać. Po tym czasie wkładam do lodówki. Dojrzewa od tygodnia do 3 tygodni. Wszystko zależy od Was ☐

Ważne! Zabezpieczcie sery, które dojrzewają na zewnątrz przed muchami i innymi latającymi stworzami. Zdarzyło mi się, że spadł ręcznik i mucha zrobiła sobie imprezkę a jednocześnie spowodowała, że ser został wyrzucony.



Osolony ser z niebieską pleśnią

□



3 tygodniowy ser pleśniowy – niebieski



Formowane sery Camembert przed dojrzewaniem.

Z 2kg zsiadłego mleka powstaje ok 400g sera pleśniowego.
Warto? Zdecydowanie tak! Moich serów próbowało kilka osób i
każdemu bardzo smakowały.

Właśnie dojrzewa kolejny Camembert.

Spróbujcie! naprawdę warto.