

## Oppskrift på cammenbert:

Ingredienser til 2 små camembert (omtrent 10 cm diameter)

- 12 liter (fersk upasteurisert) melk
- 20 ml syrnet melk fra Røros eller 20 ml kulturmilk fra Tine
- en biten liten mengde (1/16 teskje, 0,3 g e.l.) med hvittduggskultur. Denne finner du på internett: *Penicillium Candidum Neige*. Det gjør ikke så mye hvis du bruker litt mer eller mindre. Får du ikke tak i det, kan du kjøpe en ung camembert som helst er laget med upasteurisert melk og bruke en del av skorpen i stedet (2\*2 cm).
- 1,8 ml løpe 150 imcu styrke
- 3 teskje salt (15 g)

Pasteuriser melken hvis du vil og kjøøl den ned igjen til 34 C og ha håndkle rundt kjelen for å holde den på temperaturen best mulig. Ha i melkesyrekulturen og hvittduggskulturen (hakk opp skorpen hvis du bruker skorpe). Vent i 4 minutter. Bland inn melkesyrekulturen skånsomt i løpet av de neste 3-4 minutter.

Vent i 45 minutter.

Ha i løypen av bland godt og forsiktig i 1 minutt. Melken skal holdes nå på 34 C inntil melken er koagulert (hold kjelen og melken helt i ro). Det tar omtrent 30-35 minutter, noen ganger lengre. Den er koagulert nå du kan lage en ren snitt med kniv eller lille fingeren i kanten.

Skjær så ostemassen i 2 cm terninger. La hvile i 15-30 minutter inntil mysen står omtrent 2 cm over ostemassen. Temperaturen holdes mest mulig stabilt ved 34 C, men ikke varm opp igjen.

Begynn å røre i ostemassen med (rene) hender. Rør i noen minutter. La hvile i 15-30 minutter. Rør igjen med hendene. La hvile 15-30 minutter. Fortsett med å hvile/røre massen inntil alle terninger er omtrent like store og fine alle sammen (2-3 runder med hendene holder som regel). På slutten av røringprosessen bør temperaturen ligge på 31C. Varm eventuelt litt opp igjen mens du rører med hendene hvis du kommer under 31 C.

Sett osteformene på en rist over et ovnsbrett og øs massen opp i formene. Målet er at mysen kan renne bort fritt fra formene til ovnsbrettet. Når massen har drenert til halvveis formen din, snur du massen i formene. 2 timer seinere snur du igjen. 2 timer seinere snur du osten en 3. gang. Rommet bør være rundt 20-21 grader. Denne prosessen tar omtrent 12 timer fra at du øser opp i formene.

Så er det på tiden å salte. La temperaturen i rommet senke til 17 C og fordel saltet forsiktig over overflaten av hele osten (ostene).

La dryppe fra seg i 24 timer (legg på ovnsrist med grovmasket klede på f.e.)

Legg på modningsplassen. Ideelt bør den være 11-13 C og ganske høy luftfuktighet. Snu daglig. Etter noen dager ser du at muggen begynner å vokse. I starten er det veldig uregelmessig. Etter hvert danner muggen en fin skorpe. Er det for tørt, vil ikke muggen vokse. I så fall kan du spraye med litt vann samtidig med at du snur osten. Du kan spise osten etter 2 uker på modning. Eller senere. Når du synes den er ferdig, kan du spise den eller lagre den i kjøleskapet (3-4 C).

