

# Gouda

Der Ursprung der Käsesorte Gouda stammt aus Holland. Gouda macht 2/3 der gesamten holländischen Käseherstellung aus. Eine große Menge Gouda wird in der ganzen Welt in ähnlichen Variationen hergestellt. Ursprünglich wird der Käse in 5 bis 8 kg schweren, radförmigen Stücken verkauft. Die geschmierte Rinde ist glänzend und gelb- bis goldfarbig. Das Käseinnere ist elfenbeinfarbig und mit einigen wenigen Löchern versehen.

## So wird's gemacht:

1. Verwenden Sie Vollmilch in hoher Qualität.
2. Die Milch wird bei 72°C für 15 Sekunden pasteurisiert. Danach erfolgt eine Abkühlung auf die Einlabtemperatur von 30 bis 32°C.
3. Folgende Kulturen und Beimpfungsmengen werden empfohlen: DCC 260 350 u / 5.000 l Milch. R704 50 u / 500 l Milch in Kombination mit CHN-19 200 u / 2.000 l Milch.
4. 30 - 45 Minuten Vorreifung.
5. Labzugabe BioRen® Classic 30 - 60 IMCU pro Liter Milch.
6. 35 - 45 Minuten Dicklegungszeit.
7. Die Gallerte in Würfel von 5 - 7 mm schneiden.
8. Das Bruch-Molkegemisch für 15 - 25 min. langsam rühren.
9. Ca. 35 - 45 % der Molke werden abgezogen und das Bruch-Molkegemisch vorsichtig für 15 Min. gerührt. Die Menge abgezogener Molke wird durch heißes Wasser (ca. 60°C) ersetzt. Das Bruch-Molkegemisch wird eine Brenntemperatur von 35-38°C erreichen, abhängig von der gewünschten Wassermenge. Nach Erreichen der Brenntemperatur wird das Bruch-Molkegemisch für 15 - 30 Minuten schonend gerührt.
10. Bei einem Druck vom 2 bis 4 bar wird der Bruch in der restlichen Molke für 15 - 30 Minuten leicht gepresst.
11. Das Bruch -Molkegemisch wird geschnitten und in die vorbereiteten Formen gefüllt.



12. Die Käse werden in den Formen für ca. 20 Minuten leicht und anschließend für 1 – 2 Stunden bei 4 bis 6 bar fertig gepresst. Die Käse bleiben in den Formen (sehr oft in kaltem Wasser oder direkt in kaltem Salzwasser) bis ein pH-Wert von 5,75 bis 5,85 erreicht ist.
13. Die Salzzeit hängt von der Größe der Käsestücke ab.
14. Der Käse wird bei 10 bis 15°C und einer rel. Luftfeuchtigkeit von 90 % für 4 bis 8 Wochen (jung) oder für 8 bis 17 Wochen (reif) gereift.
15. Für die Ummantelung kann Käsewachs verwendet werden.