

Arbejdsark: Fremstilling af Paneer

Indledning:

Paneer er en ost, hvor man koagulerer protein vha. syre. Det er traditionelt en indisk ost, som man hurtig og nemt kan lave i køkkenet. Den fremstilles ved at varme mælk op og udfælde mælkeproteinet med syren fra en lime. Det skal I prøve nu.

For en mere detaljeret forklaring af selve processen for ostefremstillingen, kan I læse artiklen *Ostens gastrofysik*, inden I går i gang.

I opskriften anvendes lime, fordi den indeholder syre, som får mælken til at koagulere. Man kunne også anvende citron, eller noget andet, der er surt.

Hygiejne er meget vigtigt ved ostefremstilling. Da det har en betydning for holdbarheden af jeres ost. Derfor bør I vaske og skylle alt, der skal i kontakt med mælken i processen.



Inden start, skal I finde følgende materialer og fødevarer frem:

- 1 L mælk
- 1 lime
- Salt og peber
- Hulske
- Dørslag
- Osteklæde
- En gryde

Fremgangsmåde:

Trin 1 & 2: Syrning og syrefældning af mælken

1. Hæld mælken op i en gryde og varm den op til 70-80 grader.
2. Tilsæt saften fra lime.

Trin 3: Udvaskning af valle

3. Hæld ostemassen i et osteklæde og lad vollen dræne fra.
4. Skyl evt. med koldt vand

Trin 4: Saltning

5. Tilsmag med salt og peber.
6. Sæt osten på køl.

Paneer kan bruges med det samme i madlavningen, men typisk vil man sætte den på køl, hvis den skal spises som den er.

