

# BRIE sūrio gamybos rinkinys 6 ir raugas 10l

Sūrio gamyba pasiekama kiekvienam. Su Vitis.lt knygute - "Naminio sūrio gamyba" - sūrio receptai lietuviškai!



**34,03 € su PVM**

Prekės kodas: 3.210-870.01

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

## Prekės aprašymas:

Komplektą sudaro:

2 plastikinės formos sūriui CM.15X15,2

1 plastikinė masės mentelė atskytimui

1 termometras iš nerūdijančio plieno

1 koaguliantas (šliužo fermentas)

1 Kalio chloridas

1 Druska 200 g.

1 Raugas BRIE sūriui 10 ltr.

Receptų knyga

Brie sūris Pieną pasterizuokite 30 minučių 65 ° C temperatūroje ir palikite atvėsti iki 38 ° C. Sudėkite ant pakuotės nurodytą fermento kiekį ir atsargiai maišykite apie 5 minutes;

Į fermento dozę rekomenduojama įdėti šliužo fermento. Kai pH vertė pasiekia 5.40, įdedama į 8/10 ° C temperatūros kamerą; drėgmė 80 %.

Kitą dieną sūriai sūdomi sūrymu su 20% druskos (Trukmė: 2 valandos kiekvienam sūrio kg) ir nusausinami.

Po trijų dienų sūris įvyniojamas, kad būtų akcentuojamas baltojo pelėsio susidarymas.

Brandinimas vyksta 15 parų.

<http://suriogamyba.lt/>

### Nuotraukų galerija:

