

Middelalderlandsbyen
Værkstedsarbejde 14

Brød, smør og ost
Surdejsrugbrød

Materialer: Lerfad

Ingredienser: Surdej
 1½ l vand
 1 kg groft rugmel
 20 g salt
 ½ kg skårne eller knækkede rugkerner

Dag 1

Surdejen opløses i 1 l vand, tilsat 20 g salt.

1 kg groft rugmel æltes i.

Dejen tildækkes med bageklæde og stilles lunt.

Dag 2

½ kg skårne eller knækkede rugkerner og ½ l vand blandes i dejen, som røres grundigt i 10 min.

Dejen fyldes i en smurt rugbrødsform.

Rugbrødet hæver i 2 timer, hvorefter det pensles med vand og sættes i ovnen i ca. 2 timer. Brødet tages ud og lægges i et vådt klæde.

Brød, smør og ost
Sigtebrød

Materialer: Lerfad

Ingredienser: 1½ dl kærnemælk
 1½ dl vand
 25 g gær
 1½ tsk. Salt
 ½ tsk. Sukker
 500 g sigtemel

Vand og kærnemælk lunes til ca. 35 grader. Gæren opløses i væsken.
Sukker, salt og mel tilsættes. Dejen æltes til den er ensartet.
Dejen sættes til hævning et lunt sted i en halv time.
Dejen slås ned og formes til et rundt brød.
Brødet efterhæver på en plade i ca. 20 min.
Brødet bages i ovnen ca. 45 min.

Brød, smør og ost
Smørfremstilling

Materialer: Lerfad
Smørkærne eller syltetøjsglas med tæt log

Ingredienser: 2 liter piskefløde
Salt

Piskefløden stilles lunt et par dage, så den syrner.

Den syrnede fløde hældes i kærnen og kærningen kan begynde eller den syrnede fløde hældes i et syltetøjsglas (halv fyldt), hvorefter glasset rystes længe.

Bevægelsen får fløden til at skille i smør og kærnemælk.

Kærnemælken hældes fra.

Smørret hældes over med koldt vand, som derefter hældes fra.

Dette gentages til vandet er klart.

Drys lidt salt på smørret inden det æltes til en klump med en ske.

Brød, smør og ost
Surmælksost

Materialer: Ostelærred
Gryde

Ingredienser: 1 l kærnemælk
Kommen
Salt
En anelse sukker

Kærnemælken opvarmes ved svagt blus uden omrøring. Herved skilles mælken i valle og ostemasse.

Ostemassen sies gennem ostelærredet.

Den sidste valle trykkes ud af osten med hænderne.

Osten tilsættes salt, sukker og kommen.

Herefter kan osten ryges over bål, hvorpå der er lagt duftende krydderurter.

Brød, smør og ost
Sødmælksost

Materialer: Ostelærred
Gryde
Termometer

Ingredienser: 1 l sødmælk
Kommen
Salt
Osteløbe
Vand

Mælken lunes over svagt blus til 32 grader, knap håndvarm. 10 dråber osteløbe røres godt ud i mælken, som stilles lunt ca. en halv time.

Herved stivner mælken.

Den stive mælk skæres i mindre stykker, som derefter røres og vendes rundt.

Vallen hældes fra.

Ostemassen opvarmes til 40 grader, godt håndvarm, mens der røres.

Ostemassen tilsættes salt og eventuelt kommen, hvorefter den lægges i et klæde og derefter i pres.

Når al væden er dryppet fra, pakkes osten ud. Den lægges nu natten over i en kold saltopløsning.

Osten tørre og er nu klar til at blive spist.