

BRIE SAJT RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- 10 liter tehéntej
- 1 kapszula YoBiotik brie sajt kultúra
- 1-1,5 gramm kalcium-klorid
- 3,5 ml természetes tejoltó
- sajt papír a csomagoláshoz

Pasztörizálás:

Brie készítésekor a nyers tejet általában hőkezelnünk szoktuk. 63-65 °C-ra melegítjük a tejet és 30 percig tartom ezt a hőmérsékletet, majd vízfürdőben visszahűtöm 32 fokra.

- Digitális maghőmérő - vízálló

KÉSZÍTÉSE:

Brie a legismertebb fehérpenészes francia lágysajt. A Párizs mellett található Brie tájegységről kapta a nevét. Már a 8. században is készítették és már akkor is a sajtok királynőjének nevezték. Bár a nemespenész azonos, készítése, íze, állaga is kicsit eltér a Camembert-től. A Brie a Párizsi Régióból származik (Île-de-France), míg a Camembert Normandiából. A Brie: 23-37 cm korongokban készül íze lágyabb, enyhén mogyorós, enyhén gyümölcsös, vajjas, krémesebb állagú. A Camembert 10 cm-es átmérőjű, 3 cm magasságú korong, szinte folyóssá érkezik, íze savanykás, több csípős ízzel és gombára emlékeztető aromákkal.

1. KULTURÁZÁS:

32 °C-on hozzáadom az előkészített, feloldott YoBiotik Brie sajt kultúrát. Alaposan elkeverem a bekultúrázott tejet és 30 percig hagyom érni, pihenni. Ilyenkor mindig lefedem a tejes edényemet, hogy a tej ne hűljön vissza. 1-1,5 gramm kalcium-

kloridot feloldok, hozzákeverem a tejhez, hogy majd a későbbiekben az alvadéknak jobb legyen a savóleadása.

2. TEJ BEOLTÁSA:

Hozzáadom a tejoltót és 1 percen keresztül jól elkeverem a tejben. Lefedem és hagyom a tejet megaludni kb. 40-45 perc alatt. A tej kezd összeállni 10-15 perc elteltével, de hagyom még tovább aludni, hogy jó szilárd, kemény alvadékom legyen. A várakozás közben forralok vizet és kifőzöm a formákat, hogy biztos steril helyre kerüljenek majd a sajtok.

3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Tenyeremmel ellenőrzöm, hogy elég kemény-e az alvadékom. Mikor szép szilárd a megaludt tej, felvágom 2-2,5 cm (apró dió) rögnagyságra. A vágást sajt karddal végzem, kb. 8-10 perc alatt. Kicsit türelemjáték, de megéri, mert nagyon finom, jó állagú sajt lesz belőle.

4. UTÓMELEGÍTÉS:

38 °C-ig melegítjük 15-20 perc alatt. Közben kevergetem lassan, kíméletesen az alvadékokat, hogy további savó távozhasson az alvadékrögökből.

5. ÜLEPÍTÉS:

10 perc ülepítés következik. Lefedem és hagyom kicsit pihenni az alvadékokat.

6. FORMÁZÁS:

Ezt a 2 kg-os kerek sajtformát színültig szedem alvadékkal, mert a csepegtetés alatt nagyon sok savó fog még kifolyni, az alvadék magassága a harmadára fog összetömörödni. Hagyom, hogy a szemek rendeződjenek és 25-30 perc múlva megtörténhet az első forgatás. Ilyenkor még nagyon puha az alvadék, könnyen összetörhet, ezért nagyon óvatosan tudod csak megforgatni. Lassan forgatom, szinte ki sem



Boldogok a sajt készítőik!

BRIE SAJT RECEPTJE

borítom a formából, csak szépen, gyengéden átbillegtetem a ujjaimmal. A forgatást egy nap alatt 6-8 alkalommal megismétlem, hogy a sajtból a nedvesség egyenletesen tudjon távozni. Az alvadék kb. az 1/3-ra fog tömörödni. A sajt egyre egyenletesebb, egyre tömörebb lesz, egyre kevésbé sérülékeny. A csepegtetés alatt a helyiség hőmérséklete 20-23 °C. legyen.

7. SÓZÁS:

20 dkg nem jódozott sót kimérek és annyi 15-16 fokos vizet öntök hozzá, hogy 1 liter legyen az oldat.

Hagyom feloldódni a só, majd beleteszem a sajtot. Sajt kilónként 5-6 órát áztatom. Félidőben egyszer átforgatom.

8. SZIKKASZTÁS:

Várj 1-2 napot, míg megszárad a felülete, mert a penész egyenletesebben tud majd fejlődni rajta. Legjobb, ha 16-18 °C-os helyiségben, deszkára helyezve a sajtot, szikkadni hagyod a kérgét. Ha nagyon nedvesen teszed az érlelőbe, könnyebben elkaphatja idegen penész is majd a sajtodat.

9. ÉRLELÉS:

A penészes sajtok készítésekor különösen szeretem az érlelés időszakát. Látványosan alakul át, változik a sajt korong sajt királynővé. Sokszor simogatom, szeretgetem, figyelem ahogy a fehér bunda a szemem láttára növekszik és borítja el a sajt egész felületét. Ehhez 95-98%-os párára, 11-13 fokra lesz szükség a sajt érleléséhez. Nagyon praktikus erre a célra érlelődobozt használni, mert a zárt dobozban a sajt kipárologása elegendő párát biztosít a tökéletes éréshez. A zárt doboz védi az idegen penészeket, és elválasztja a többi sajtól, ha egyéb sajtok is érnek az érlelőben. Sajthálóra teszem a sajtokat és minden nap átforgatom. Első héten jól tesz a napi két forgatás, mert egyenletesebben tud majd fejlődni a penész. Forgatás előtt kezet mosok, szárazra törölöm a kezem, és óvatosan megemelem a sajtot, nehogy letépjem a bundáját. A sérült részeken már nem tud újra

nőni a penész! A felesleges párát, nedvességet kitörölöm a dobozból, különösen a tetejéről, mert az sem jó a sajtnak, ha folyik rá a víz.

Érlelési idő:

20-30-40 nap, sajt méretétől függően. A hőfok csökkentésével nő az érlelési idő és a sajt eltarthatósága.

Csomagold sajt papírba!

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!