

## BURRATA SAJT RECEPTJE

### HOZZÁVALÓK:

- 10 liter zsíros házi tej
- 1 kapszula YoBiotik gyúrtsajt kultúra
- 2,7 ml természetes tejoltó
- jódozatlan só
- Digitális maghőmérő - vízálló
- Füstgenerátor a sajt füstöléséhez

### KÉSZÍTÉSE:

Jó minőségű, zsírdús teljes tejből készüljön, hogy állaga szaftos, könnyed legyen. Készülhet tehéntejből, kecsketejből, juhtejből vagy ezek keverékéből.

### 1. KULTÚRÁZÁS:

A tejet beleöntöm egy nagyobb lábasba. 38 °C-ra melegítem, néha átkeverem. Mikor elkezdem a tej melegítését, kiviszem a hűtőből a kultúrát, a kapszulát széthúszom és egy kevés langyos vízben feloldom. Félreteszem, amíg melegszik a tej. 38 °C-on belekeverem a tejbe a feloldott kultúrát. Fél percig keverem, hogy mindenhol elkeveredjen a baktériumkultúra. Az edényemet lefedem és 1 órán keresztül érlelem, pihentetem a tejet. Fontos, hogy a tej ezalatt ne hűljön vissza, mert a baktériumok csak a melegben fognak jól beindulni. Én erre a célra egy thermoládát használok, mely nagyon jól megvédi a kihűléstől. De használhatod a könnyen beállítható sütődöt vagy nagyobb edényben vizet melegítesz és ebbe a vízfürdőbe teszed a lábasod vagy egyszerűen körbebugyolálsz finom, meleg takaróval. Mind nagyon jó meleget fog biztosítani a tej számára.

### 2. TEJ BEOLTÁSA:

10 liter tejhez 2,7 ml természetes tejoltót keverek. A lábast lefedem, hogy a tejet megvédjem a visszahűléstől. Figyelni kell nagyon, hogy a hőmérsékletet, a 36-38 °C-ot tartsuk végig az egész feldolgozás alatt! 25-30 perc alatt az alvadék szépen megszilárdul, megalszik.

### 3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Mikor meggyőződtem arról, hogy már elég szilárd az alvadékom (olyan, mint egy kemény aludttej), akkor elkezdem az alvadék vágását. A vágást végezhetjük sajtthárfaival, sajtкарddal vagy egy hosszú pengéjű késsel is. Az alvadékot 1-2 cm-es rögnagyságra vágom fel 8-10 perc alatt, körülbelül akkora darabokra, mint a törökmogyoró.

### 4. ÜLEPÍTÉS:

Megint ráteszem a fedőt a lábasra, hogy megőrizsem a meleget, amely körülveszi az alvadékot. 10-15 perc ülepítés következik. Ezalatt az alvadékszemek összegyűlnek a lábas aljába, felette pedig a savó gyűlik össze. Beleteszek egy szűrőt és amennyi savót tudok, leszedek róla. Az edény alján összegyűlt alvadékon csak egy pici savó kell, hogy maradjon. Kisebb mennyiségnél merőkanalat, nagyobb mennyiségnél szilikoncsövet használok.

### 5. SAVAN YODÁS, ÉRLELÉS:

Még mindig 36-37 °C-on tartom az alvadékot. 2-2,5 órán keresztül savanyodik, érik az alvadék. Az alvadékot formázni, préselni nem kell! A meleg edényben magától szépen összeáll.

## BURRATA SAJT RECEPTJE

Ha az alvadék jobban kihülne, akkor a savanyodásra több időre lesz szükség!

### 6. SAJT NYÚJTÁSA, FORMÁZÁSA:

Kisebb lábasba 80-85 °C-ra melegíték 1,5 liter vizet. Fél literenként 1 evőkanál jódtmentes só keverek hozzá.  
A megsavanyodott sajtot egy nagyobb szűrőbe teszem és 5-10 percet csepegtetem.  
Deszkára borítom és felvágom 1×1 cm-es kockákra.  
A felvágott sajtból egy kicsi marékkal belerakok a szűrőbe, majd ezt óvatosan belegendem a forró vízbe.  
Amikor láthatóan elkezd a sajt olvadni (ez kb. 1-2 perc), spatulával addig gyúrom, hajtogatom, míg egy homogén, csomómentes sajtmasszát kapok belőle.  
Ha nem akar összeállni, újra belemártom a forró vízbe, hogy formázható legyen.  
A sajtmasszát kivesszem és rögtön, még forrón egy tenyérnyi kört formázok belőle.  
Gyorsan kell vele dolgozni, mert ha kihül, már nem lesz szépen formázható.  
A kör széle vékonyabb legyen, mint a közepe.  
Az előre elkészített krémsajt rákanalazom a sajtészta közepére.  
A széleit összeszedve, kicsit összecsiszítva, batyut formázok belőle. Jéghideg vízbe dobom és hagyom, hogy teljesen kihüljön.  
Mikor meghült, tálcára szedem, és megszikkasztom.  
Eredetileg nem szokás, de füstölve is nagyon finom.

### 7. TÁROLÁS:

Hűtőszekrényben 1 hétig eláll.

**BOLDOG, ÖRÖMTELI  
SAJTKÉSZÍTÉST!**