

CACIOTTA SAJT RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- 20 liter nyers tehéntej
- 1 kapszula gyúrtsajt és
1 kapszula camembert sajt kultúra /
20 liter tejhez
- 5 ml természetes tejtöltő / 20 liter
tejhez
- kisebb, vagy nagyobb kosár mintás
forma
- hosszabb pengéjű kés, vagy sajtkard
- Digitális maghőmérő - vízálló

1. KULTÚRÁZÁS:

29°C-on hozzáadom az előkészített, feloldott sajt kultúrákat, alaposan elkeverem. Tovább melegítem lassan 39 °C-ig. 15-20 percig hagyom érni a kultúrával a sajttejet.

2. TEJ BEOLTÁSA:

39 °C-on hozzáadom a kimért tejtöltőt, alaposan elkeverem a tejben. Megállítom a tej mozgását, hogy az alvadás egyenletes legyen mindenhol. Lefedem és hagyom megalvadni. A tej kezd összeállni 10-15 perc elteltével, de hagyom még tovább aludni kb. 30 percig, hogy jó szilárd legyen az alvadékom.

3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Tenyeremmel ellenőrzöm, hogy elég kemény-e az alvadék. Mikor szép szilárd a megaludt a tej, felvágom 3-4 cm rögnagyságra. A vágást sajtkarddal végzem, kb. 4-5 perc alatt. Lefedem, és 10 percig pihentetem az alvadékomat. Tovább aprítom 1,5-2 cm-es rögnagyságra, itt is 4-5 perc alatt. Ezt a folyamatot sajtkarddal vagy sajt hárfával is végezheted. Türelemjáték, de megéri, mert jobb állagú sajt

lesz belőle, mint a gyors hárfázással. Újabb 5 perc pihentetés következik.

4. UTÓMELEGÍTÉS:

42 °C-ig melegítem, gyorsan, 5 perc alatt. Közben kevergetem az alvadékomat, hogy további savó távozhasson az alvadékrögökből.

5. UTÓSAJTOLÁS:

10 percig csak kevergetem az alvadékomat, további melegítés nélkül.

6. FORMÁZÁS:

Mindenki a kedvenc formájába pakolhatja a sajtot. Én egy kosár szövésű caciotta formát választottam. Gyönyörű mintázatú sajt lesz belőle. Az alvadékomat bő savóval szedem a formába, majd 10 perc múlva fordítom meg először a sajtot. Ekkor még elég puha az alvadék, kicsit ügyeskedni kell a forgatással. Óvatosan forgatom, szinte ki sem borítom a formából, csak szépen, gyengéden átbillegtetem az ujjaimmal. Ezt a sajtot lehet préseléssel vagy préselés nélkül is készíteni. Mivel nekem nagyon tetszik a puha állaga, így én nem teszek súlyt rá, csak hagyom, hogy a sajt a saját súlyával préselődjön. Forgatással segítem a savó megfelelő távozását a sajtból: 20 perc, 30 perc, 60 perc, 120 perc szünetekkel, 5-6 alkalommal forgatok, hogy a sajtból a nedvesség egyenletesen tudjon eltávozni. Ha túl gyorsan savanyodik, akkor a sajt morzsalékos lesz. Ha túl lassan, akkor pedig túlsavanyodhat.

Ha ujjainkkal összenyomjuk a sajtot és jó rugalmas, elasztikus, akkor jó a pH-ja (5,2-5,3), ezt kb 4-5 óra alatt éri el a sajt, ha a csepegtetés alatt a helység hőmérséklete 20-23°C - ez volna az optimális. Ekkor készen áll a szózsára.

7. SZÓZÁS:

Sófürdőt készíték: 15-16 fokok vízhez literenként 20 dkg nem jódzott só keverek. Amikor a só feloldódott,



Boldogok a sajtkészítők!

CACIOTTA SAJT RECEPTJE

beleteszem a sajtot, és sajt kilónként 6-8 órát áztatom. Félidőben egyszer átforgatom. Vagy szárazon sózom: 3 napon keresztül porsóval átdörzsölöm a sajt teljes felületét.

8. SZIKKASZTÁS:

1-2 napot szikkasztom szellős helyen.

Az érlelés során minden megfordítom a sajtot! Mivel a tejbe camembert kultúrát is kevertünk, így nagyon izgalmas érlelési időszak következik. A kultúrában található camemberti és geotrichum a sajt felületén fejlődésnek indul, ha kellően párás a környezet. A dobozban érlelés biztosítja a magas páratartalmat, és az idegen penészeketől való védelmet. A felesleges párat, nedvességet kitörölöm a dobozból, mert nem jó a sajtnak, ha visszacsöpög rá a víz. Érlelés közben a sajtkészítő választhat, hogy mennyire teljesebben ki a fehérpenész a sajt kérgén. Néha teljesen letörölöm, hogy csak a védelmezője legyen a sajtnak az idegen penészekkel szemben, de van, hogy teret adok, és hagyom, hogy beborítsa a sajtot a fehérség. Legjobban úgy szeretem, hogy hagyok rajta egy kis sejtelmes vékony fehérpenész réteget, ami alatt, ott rejtőzködik a titok, a puha, kellemes ízvilágú Cacciota sajt.

Az érlelési hőmérséklet 14-15 °C, 80-85% páratartalom.

Érlelési idő: minimum 14 nap, de akár 3 hónap is lehet, sajt méretétől függően. A hőfok csökkentésével megnő az érlelési idő.

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!