

## CHEDDAR SAJT RECEPTJE

### HOZZÁVALÓK:

- 10 liter tej, de ha bátrabb vagy, inkább 30 liter
- 1 kapszula Yobiotik Cheddar kultúra - 10 literenként
- 2 ml természetes tejtöltő - 10 literenként
- 1 kapszula lizozime enzim - 10 literenként
- jódozatlan só
- Digitális maghőmérő - vízálló

### KÉSZÍTÉSE:

Ha nincs saját tejünk, próbáljunk megbízható helyi termelőt találni. Fontos, hogy a tej friss legyen. Ne legyen fölözött, gazdag, telt ízű legyen. A cheddar hosszan érik és olyan finom, hogy nagyon hamar elfogy. Minél nagyobb a tömeg, annál könnyebb dolgozni az érleléssel. Légy bátor és használ jó sok tejet!

### 1. KULTÚRÁZÁS:

30 liter tejet egy jó nagy lábasba beleöntök. Elkezdem melegíteni, néha átkeverem, hogy egyenletesen melegedjen mindenhol. Közben, körülbelül az érlelési idő felénél, a késői (vajsavas) puffadás megelőzése érdekében elkeverek a tejben a hideg vízben feloldott lizozim enzimet. Kiveszem a sajt kultúrát a hűtőből, a port feloldom kevés langyos vízben. 30 °C-ra melegítem a tejet, hozzáadom a feloldott kultúrát, majd alaposan elkeverem. (10 liter tej/1 kapszula Yobiotik Cheddar kultúra) Lefedett lábasban 40-45 percen keresztül érlelem. Hosszú időt adok a baktériumoknak.

Fontos, hogy a tej ezalatt ne hűljön vissza, mert a baktériumoknak is kell, hogy jól érezzék magukat, tudjanak sokasodni megfelelően.

### 2. TEJ BEOLTÁSA:

30 °C-on, 10 literenként 2-2,2 ml természetes tejtöltőt alaposan elkeverek. Ha nagy lenne a lendület és a tej forog, megállítom, hogy ne törjön meg az alvadás. Lefedem az edényemet és 45-50 percig alvasztom (pihentetjük) úgy, hogy közben a 30 °C-ot végig próbáljuk tartani.

### 3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Ha megfelelően szilárd lett az alvadék, felvágom 2 cm-es rögnagyságra, sajtthárfaival vagy sajt karddal 8-10 perc alatt. Ügyelek arra, hogy mindenütt egyenletes nagyságúak legyenek a rögök.

### 4. ALVADÉK MELEGÍTÉSE, CHEDDAROZÁS:

Elkezdem melegíteni az alvadékot állandó keverés közben úgy, hogy 25-30 perc alatt érjem el a 38-39 °C-t. Tovább tartva a hőfokot kevergetem még 15-20 percig. A keverés alatt figyelek arra, hogy az alvadékszemek ne tapadjanak össze.

Kezdődik a „cheddarozás”! Ez a sajt készítésnek egy nagyon izgalmas folyamata. Én ezt nagyon szeretem csinálni. Átszedem az alvadékot egy nedves kendővel kibélelt szűrőbe, csepegtetőbe. Erre a célra nagyon jól használható egy perforált GN edény vagy egy nagyobb forma. Ezt az egészet behelyezem egy meleg vizes (35-37 °C) edénybe úgy, hogy az alvadékot a vízgőz tartsa melegen. 15-20 percig az alvadék szilárdul, egy tömbbé válik. Kibontom a kendőt és a sajt tömböt 4 részre vágom. Két-két részt egymásra helyezek, majd visszatakargatom a melegbe. 10-15 perc múlva átforgatom, majd minden darabot kettévágok és rétegelve egymásra pakolom. Ezzel növelem a magasságot, a súlyt, hogy



Boldogok a sajt készítőik!

## CHEDDAR SAJT RECEPTJE

meggyorsítsam a savtermelést. 10-15 perc elteltével, ismét minden darabot megfelezek, és összeforgatva egymásra pakolom.

Ezalatt a sajtészta savanyodik, zsugorodik, préselődik, szerkezete szilárdabb lesz.

Az egészet kicsi kockára, 2x2x2 cm-esre vágom, és rászórok 2% nem jódozott sót. Az egészet alaposan átkeverem.

Gyorsan kell dolgozni, mert nem szabad, hogy a sajtdarabkák meghűljenek, kiszáradjanak.

### 5. FORMÁZÁS:

Mikor az egészet egyenletesen összekevertem sóval, nedves kendővel kibélelt, átmelegített formába teszem, lehetőleg minél tömörebben, minél gyorsabban, hogy a sajtdarabok melegen maradjanak. Ilyenkor még durva textúrájú. Érdekes a látványa. Szinte nehéz elképzelhető, hogy ez majd egy sajtá fog összeállni.

### 6. PRÉSELÉS:

Még a formázás elején félre teszek meleg savót és minden fordításnál meglocsolom a formában lévő sajtot. Préslapot teszek rá és lesúlyozom 2x-es súllyal. A súlyt fokozatosan növelem minden forgatásnál, hogy a sajtdarabok össze tudjanak tapadni.

Megkezdődik a forgatási rend. Első fordítás 10-15 perc múlva, a súlyt növelem a 3x-ra. Második fordítás 20-25 perc, a súly ekkor már 5x-e a sajt súlyának.

30-40 perc elteltével újabb fordítás és a súlyt megemelem a sajt súlyának a 10x-re. A 10x súly marad végig a préselés alatt és még legalább 2-3x megforgatom a sajtomat.

2-3 óra elteltével még mindig lehetnek hézagok a sajtdarabkák között, de már kezd szépen összeállni.

Fontos, hogy a sajt melegben legyen, így a sajtrögök össze tudnak majd tapadni. A helyiség hőmérséklete legyen 23-24 °C. A préselés ideje 20-24 óra.

### 7. SÓZÁS:

1 nap: száraz sóval a sajt minden oldalát alaposan bedörzsölöm.

2 nap: megismétlem a sózást a sajt egész felületén és közben megfordítom a sajtot.

### 8. ÉRLELÉS:

1-2 nap szikkasztás következik 16-18 °C-on, nem túl párás helyen.

„Paraszt Cheddar”: Vékonyabb gézből egy-egy kört vágok a sajt aljára és tetejére.

A kör kicsit nagyobb, mint a sajt. Kicsit meleg vízbe áztatom és szépen rásimítom a sajtra.

Majd az oldalát is körbetekerem. Mikor szépen, feszesen körbevette a sajtot, vajjal vagy olajjal átkenem az egész felületét.

Mikor készre csomagoltam, ráadtam a „ruháját”, 12-13 °C-os 85% páratartalmú helyiségbe viszem.

8-10 hétig minden nap 1x megforgatom. Megjelennek az első penészfoltok.

A következő 1-2 hónapban lassítom a forgatást. Hetente már csak 2 alkalommal fordítom meg.

Amikor már kezd leszáradni a penész, kialakul a rusztikus felület. Megérett a sajt! :) Ez a hagyományos érlelés eléggé bizarr. A penész könnyen befertőzi a többi sajtot is. Tisztelem a hagyományokat, de én inkább maradok a viaszos érlelésnél.

Sózás után megszáritom a sajt kérgét, és fokozatosan bekenem két réteg bevonóviasszal. Az érlelés során a sajtot minden nap megfordítom. Íze szerintem így is nagyon fantasztikus!

Ideális érlelő hőmérséklete: 12-14°C, 80-85% páratartalom.

Sajt nagyságától függően, akár 8-12 hónap is lehet az érlelése.

Sajt nagyságától függően, akár 8-12 hónap is lehet az érlelése.

Sajt nagyságától függően, akár 8-12 hónap is lehet az érlelése.

## BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!