

## EDAMI SAJT RECEPTJE

### HOZZÁVALÓK:

- 10 liter tej
- 1 kapszula Edami, Trappista sajt kultúra
- 2 ml természetes tejtöltő
- 1 kapszula lizozim enzim
- jódozatlan só
- Digitális maghőmérő - vízálló

### KÉSZÍTÉSE:

Jó minőségű, teljes tejből készüljön.

#### 1. KULTÚRÁZÁS:

Előveszek egy nagyobb lábast, kicsit bevizezem a belsejét, hogy a tej melegítés közben ne tapadjon le. A tejet beleöntöm, és elkezdem a melegítést 30 °C-ig.

Közben 10 literenként, egy kapszula lizozim enzimet oldok fel hideg vízben. Ezt az oldatot azonnal belekeverem a hideg tejbe, hogy a későbbi puffadás ne alakuljon ki a sajt érlelése során.

Néha átkeverem, és ellenőrzöm a hőmérsékletet.

Közben a kultúrát kiviszem a hűtőből, a kapszulát széthúszom, és kevés langyos vízben feloldom.

30-32 °C-on, 10 liter tejhez 1 kapszula feloldott Edami kultúrát keverek.

A lábast lefedve, 30 percig érlelem, s hagyom, hogy a kultúra dolgozzon.

#### 2. TEJ BEOLTÁSA:

10 liter tejhez 2,4-2,5 ml természetes tejtöltőt (210 IMCU) keverek. Az edényt lefedve, 30 perc

alvadási időt hagyok neki. Ez alatt a folyékony tej, szilárdná alakul át.

#### 3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Az alvadékat 1-1,5 cm-re vágom fel 8-10 perc alatt, mindaddig míg mindenhol egyenletes rögnagyságot nem kapok. Én ezt hárfával szeretem a legjobban végezni, és közben egy nagyobb présleppal keverem, hogy az edény aljáról is fel tudjam húzni az el nem vágott alvadékokat. Ismét lefedem, hogy a meleget megőrizsem. 10 percig pihentem, ülepítem az alvadékat.

#### 4. ALVADÉK MOSÁSA:

Az összegyűlt savóból leszedelek 30%-ot (3 liter), ezzel a tejcukor táplálékot elveszem a baktériumoktól, így nem lesz annyi savtermelés.

Ettől majd a sajt édesebb, omlósabb lesz. Visszaöntök ugyan annyi 60-65 °C vizet szépen lassan úgy, hogy közben folyamatosan az egészet átkeverem.

A meleg víztől az alvadékszemek átmelegednek, és kb. 34 °C-ra nő a hőmérséklete. Ez a folyamat 15 perc.

Leszedek 1-2 liter savót és félreteszem későbbi felhasználásra.

#### 5. FORMÁZÁS:

Sajtruhával bélelt formába teszem az alvadékat, présleppot teszek rá, majd súlyozom.

Először a sajt súlyának a 2x-vel, majd 20 perc múlva megforgatom, és a súlyt növelem 5x-re.

Ezzel a súllyal préselem 40-45 percet. Közben felmelegítem 50°C-ra a félre tett tejsavót, elzárom a tűzhelyet, majd beleteszem a sajtot forma nélkül.

Hagyom 20 percig benne, hogy az egész sajt átmelegedjen. Kiveszem a sajtot a meleg tejsavóból, és nedves sajtruhával bélelt formába teszem.

10 kg súllyal préselem 6 órán keresztül, közben 3-4 x átfordítom.

## EDAMI SAJT RECEPTJE

### 6. SÓZÁS:

Ezután készíték egy 20%-os sófürdőt, 15-16 °C-at. (20 dkg nem jódozott sóhoz annyi vizet teszek, hogy 1000 g legyen az oldat. Jól elkeverem!)

A sajtot olyan nagy tálba helyezem, amelyikbe annyi sólevet tudunk önteni rá, hogy a sajt úszni tudjon.

1kg-os sajtot 12 órán keresztül áztatom, de attól függően, hogy mennyire sósan szereted a sajtot, az időt kicsit módosíthatod. Egyszer átforgatom sajtot a sófürdőben.

### 7. ÉRLELÉS:

Hagyom szikkadni a sajtot 3-4 napig. Ha már teljesen száraz tapintású a kérge, rákenem a két réteg sajtbevonót, és 12-14 °C-os helyiségben 85%-os páratartalomban, 6-12 hétig érlelem.

**BOLDOG, ÖRÖMTELI  
SAJTKÉSZÍTÉST!**