

## EMENTÁLI SAJT RECEPTJE

### HOZZÁVALÓK:

- Friss, extra minőségű nyers tej, legalább 10 liter, de inkább 30 liter
- 1 kapszula Ementáli sajt kultúra / 10 liter tej
- 2,4 ml természetes tejtöltő enzim / 10 liter tej
- 1 kapszula lizozim enzim / 10 liter tej
- jódozatlan só
- digitális maghőmérő - vízálló

### KÉSZÍTÉSE:

Csak a legjobb, extra minőségű nyers tejből készülhet ementálira hasonlító házi sajt! Minél nagyobb mennyiségű tejből készítjük, annál intenzívebb ízvilágot -és szebb lyukazatú sajtot fogunk kapni, de kisebb méretű sajtok formájában is érdemes kipróbálni ezt a különlegességet.

### 1. KULTURÁZÁS:

Nagy, bevizezett lábasba öntöm a tejet. 10 literenként, egy kapszula lizozim enzimet oldok fel hideg vízben. Ezt az oldatot azonnal belekeverem a hideg tejbe, hogy a késői puffadás ne alakuljon ki a sajt érlelése során. Elkezdem melegíteni a tejet, és közben kiviszem a hűtőből a kultúrát is. Széthúszom a kapszulát, tálkába öntöm és kicsi langyos vízben feloldom. Félreteszem amíg melegszik a tej. 30-32 °C-on, 10 liter tejhez 1 kapszulányi feloldott ementáli kultúrát keverek a tejbe. Előérlelés: 30 -35 percig fedő alatt előérlelem a sajttejet. Ilyenkor a mezofil savanyító törzsek szaporodásnak indulnak. Párszor átkeverem, de mindig lefedem a lábast, hogy megóvjam a kihűléstől,

így tudnak majd a tejsavbaktériumok egyenletesen dolgozni.

### 2. TEJ BEOLTÁSA:

Ezután 10 literenként 2,4 ml természetes tejtöltőt öntök a bekultúrázott tejhez. Alaposan elkeverem, körülbelül 1-2 perc alatt.

A tej alvadása körülbelül 30-35 percig fog tart, amíg az oltó megalvasztja egyenletesen az összes tejet.

A tej elkezd sűrűsödni, körülbelül 15 perc múlva, de ahhoz, hogy ez teljes megaludjon 30-35 perc szükséges. Lefedem az edényem, hogy az alvadás alatt is minél kevesebb legyen a hővesztés. Az alvadási idő alatt a tejet nem szabad mozgatni, kevergetni, melegíteni.

### 3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Az alvadékat először 2x2 cm-re vágom, majd 4-5 percet várok, hogy a savó kiserkenjen. Ezután addig aprítom tovább hárfával az alvadékat, míg 3-4 mm-es rögnagyságot nem kapok.

Először lassabban húzom a hárfát, majd egyre gyorsabban.

### 4. UTÓMELEGÍTÉS:

Az alvadék felvágása után, rögtön elkezdődik az utómelegítés.

48-50 °C-ig melegítem állandó keverés közben úgy, hogy 5 perc alatt 2-3 °C-ot emelkedjen a hőmérséklet.

Ilyenkor a melegítés hatására az alvadék zsugorodik és még több savó távozik belőle. Lényeges az állandó kevergetés, hogy az alvadékszemek ne tapadjanak össze, hogy minden egyes szem külön-külön melegedjen fel.

### 5. UTÓSAJTOLÁS:

15 perc keverés következik melegítés nélkül. Az alvadékszemek tovább szilárdulnak, keményednek.

## EMENTÁLI SAJT RECEPTJE

### 6. ELŐPRÉSELÉS:

A savó 1/3-ad részét leszedem. Edény átmérőjű perforált lappal összenyomom az alvadékszemeket a lábas aljára, 10 percre lesúlyozom.

10 liter tejhez 1-1,5kg súlyt teszek. Úgy lehet a súlyt elhelyezni, hogy a préslap közepére teszünk egy magasabb formát, amire súlyt lehet tenni, hogy ne érjen bele a súly a savóba. Ezután az edény alján összeállt alvadékkal már könnyen lehet dolgozni. A alvadék korongot felvágom akkora cikkekre, hogy kényelmesen el tudjam rendezni a sajtformákban.

Ilyenkor még nagyon képlékeny a sajtészta, ezért a formán belül több darabból is lehet rendezni, akár egymásra helyezve is. Csak az a fontos, hogy végig a meleg savóban dolgozzunk, hogy ne hűljön meg az alvadék.

Amíg meleg az alvadék, addig tud jól összetapadni minden szem, minden darab. A sajtformát nagyon hasznos kibérelni benedvesített sajtruhával. Mikor telepakoltam a sajtformát a savó alatt, kiemelem és préslapot helyezek rá.

### 7. PRÉSELÉS:

A préselési idő 6-8 óra. A préselés teljes ideje alatt meg kell óvni a sajtot a kihűléstől! A sajt könyha ideális hőmérséklete 23-24 °C, mert ezen a hőfokon tudják a baktériumok kellő gyorsasággal lebontani a sajtban lévő tejcukrokat.

Először a sajt súlyával megegyező súlyt teszek rá. Majd megkezdődik a forgatási: 10-20-30-60-120 perc, után 240 perca forgatási idő. A súly először a sajt súlyának megfelelő, majd a következő fordításnál emelem a duplájára, majd az 5x-re, majd 10 szeresére. A nagyobb, 6kg feletti sajtokat 10-20 szoros préserővel kell megpréselni.

Ennek megfelelően a sajtot erősen préselhető formákban, vagy sajtkávéban érdemes elkészíteni.

Ezt követően a sajtot kicsit hűvösebb helyre kell tenni 20 °C-ra, hogy a végső savasság kialakuljon.

A sajt pH-ja ne legyen alacsonyabb, mint 5,2-5,3. Ez még kb. 10-14 óra. A túl savas közeg gátolja a gáztermelő

baktériumok működését és nem fog tudni kialakulni a vágyott kerek lyuk.

### 8. SÓZÁS:

Lehet sófürdőben sózni, vagy szárazon sózni is. Száraz sózás: A sózó helyiség hőmérséklete 15-16 °C-on ideális. Jódmentes, nagyobb szemcsésű sóval alaposan bedörzsölöm 3 napon át a sajt tetejét és alját. Oldalait apróbb szemű por sóval dörzsölöm át. Minden sózás előtt szárazra törlöm a sajtot, majd megfordítom. A deszkát is minden nap szárazra törlöm. Vagy sózás sófürdőben: Feloldok 20 dkg sót annyi vízben, hogy az összmennyisége az oldatnak 1000 g legyen. Sajt kilónként beázatom 8-10 órára. A sóoldat hőmérséklete 15-16 °C. 5-6 óra elteltével megfordítom a sajtot a sóoldatban. A sófürdő leszűrt leve hűtőszekrényben eláll, így többször is használható. De nem árt néha átforralni és pótolni a só mennyiségét.

### 9. ÉRLELÉS:

**I. Szakasz, hideg érlelés:**  
Hideg érlelés 12-14 °C-on, 80-85% páratartalomban 2 hétig.

Ha nincs ideális érlelő helyiséged, akkor nagyon hasznos tud lenni a sajtbevonó. Ez egy érlelő viasz, ami a sajtra rákenve megvédi a sajtot a külső hatásoktól, káros penészeketől, gombáktól miközben a sajt megfelelően lélegzik.

**II. Szakasz, meleg érlelés:**  
Meleg érlelés 23-25 °C -on, 40-42 napig, 80-85% -os páratartalomban.

A meleg érlelés nagyon fontos a kerek erjedési lyukak kialakulásban. Ilyenkor tudnak csak érvényesülni a gáztermelő baktériumok. Ha nincs megfelelő melegben, nem tud a propioni baktérium dolgozni és nem lesznek elég nagyok a lyukak. Ne aggódj, nem fog a sajt a melegtől megromlani!

Egy ötlet az érleléshez: A meleg érlelési szakaszban borítsd le a sajtot egy agyag virágcsereppel.

A sajt forgatásakor minden nap locsold be a



*Boldogok a sajt készítőik!*

## EMENTÁLI SAJT RECEPTJE

cserepet langyos vízzel, hogy a sajt kellően párássá legyen, ne száradjon ki az érlelés alatt.

**III. szakasz, hideg érlelés:**  
Hideg érlelés 12-14 °C-on, 2 hétig. A sajtot naponta át kell fordítani végig az érlelés alatt! A penész a sajtbevonón is meg tud telepedni a nedves környezetben.

Ezért nem árt a bevonatos sajtot is néha sós oldattal áttörölni, majd utána szárazra.

### 10. TÁROLÁS:

A megbontott sajtot hűtőszekrényben, zsírpapírba csomagolva, majd lazán fóliába, vagy lezárt dobozban tudod tárolni. Fogyasztás előtt ½ órával vedd ki a hűtőből, hogy az ízek előjöjjenek.

### BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!