

## FETA SAJT RECEPTJE

### HOZZÁVALÓK:

- 10 liter tej
- 1 kapszula feta sajt kultúra
- 2,5-2,7 ml természetes tejtöltő 210 IMCU
- jódtmentes só
- Digitális maghőmérő - vízálló

### KÉSZÍTÉSE:

Jó minőségű, teljes tejből, eredetileg kecsketejből készült. Ma már a görög feta készülhet kecsketej és juhtej keverékéből is. Hazánkban nagyon kedvelt a tehéntejből készült krémfehér sajt is.

### 1. KULTÚRÁZÁS:

Felteszem a tejet egy nagyobb lábasban melegedni. Néha átkeverem. Közben kiviszem a hűtőből a sajt kultúrát, széthúszom a kapszulát és a benne lévő port kevés langyos vízben feloldom. 34-36 °C-ig melegítem és 10 liter tejhez 1 kapszulányi feloldott kultúrát keverek. Az edényemet lefedem. 10-15 percig érlelem, pihentetem a tejet. Megindul a baktériumok intenzív szaporodása.

### 2. TEJ BEOLTÁSA:

10 liter tejhez 2,5-2,7 ml oltót keverek, majd a lábast lefedve, 45 perc alvadási idő következik.

### 3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Az alvadékat 4-4 cm-re vágom, várok 4-5 percet, hogy meginduljon a savó kiválás. Tovább aprítom az alvadékat 1,5-2 cm rögnagysáig.

### 4. SZIKLÁRDÍTÁS, ÜLEPÍTÉS:

20-25 perc kevergetés következik, de csak óvatosan, hogy ne nagyon törjön össze apróbbra.

Majd 10 perc ülepítés. Formázás előtt a savóból félre teszek, mert később ebből fog készülni a sófürdő.

### 5. FORMÁZÁS:

Mikor az alvadék leülepedett az edény aljára, a tetején összegyűlt felesleges savót lemerem. Az alvadékat átszedem egy nagyobb formába, lehetőleg szögletesbe és 1/2 óráig hagyom csöpögni a saját súlya alatt. Majd óvatosan átfordítom. Viszonylag lágy az alvadék, úgyhogy egészen finoman kell bánni vele.

Ha az első forgatáson túl vagyunk, utána már egyre könnyebb lesz minden forgatásnál. Fél óra után ismét megfordítom, majd 1 óra múlva, és még 4x-5x. Összesen 20-24 órát csepegtetem és forgatom. Ezt még melegben, 20-23 °C-ban kell végezni.

### 6. SÓZÁS:

Készíték egy 12% -os sóoldatot. 12 dkg só, és annyi savó, hogy 1 liter legyen az oldat. A sajtot nagy szeletekre vágom és belepakolom egy zárható üvegedénybe. Szépen összeforgatva elrendezem és rá öntöm a sós savót úgy, hogy teljesen ellepje.

### 7. ÉRLELÉS:

Lefedve, üvegben 10-12°C-on, 4-6 hétig érlelem.

### 8. TÁROLÁS:

Hűtőszekrényben, hosszan eláll a sós savóban. Mindig lehet belőle csipegetni, csak arra kell figyelni, hogy a sajtdarabok ne lógnanak ki a savóból.

**BOLDOG, ÖRÖMTELI  
SAJTKÉSZÍTÉST!**