

## GOUDA SAJT RECEPTJE

### HOZZÁVALÓK:

- 10 liter tej
- 1 kapszula Félkemény sajt kultúra
- 2.5 ml természetes tejoltó 210 IMCU
- 1 kapszula lizozim enzim (opcionális)
- 1.5 g kalcium-klorid
- jódmentes só
- digitális maghőmérő - vízálló

### KÉSZÍTÉSE:

A tej lehetőleg extra minőségű legyen! Teljes tej, friss, főlözöttlen.  
Pasztörözés: Beleöntöm egy nagyobb lábasba a tejet és elkezdem melegíteni. 63-65 °C-ra melegítem és 30 percen keresztül tartom ezt a hőmérsékletet. A hőmérséklet tartásához, legegyszerűbb a vízfürdő használata, de egy termoláda is jól tartja a meleget. Majd visszahűtöm 32 °C-ra. Ezt pedig hidegvizes vízfürdőben végzem.

### 1. KULTÚRÁZÁS:

A kultúrát a hűtőből kivesszem, széthúzom, és egy pici langyos vízben feloldom. Hagyom állni a 15-20 perccel, hogy a kultúraszemek alaposan feloldódjanak és feléledjenek.

A tej melegítése közben hozzáadom a hideg vízben feloldott 1 kapszulányi lizozim enzimet, a késői (vajsavas) puffadás megelőzése érdekében.  
31-32 °C-on, 10 liter tejhez 1 kapszulányi feloldott kultúrát keverek.  
1.5 g kalcium-kloridot is feloldok, és azt is hozzákeverem az erősebb alvadás érdekében.  
10 -15 percig érlelem, pihentetem a bekultúrázott tejet.

### 2. TEJ BEOLTÁSA:

31-32 °C-on, 10 liter tejbe, 2.5 ml természetes tejoltót alaposan elkeverek. (Télen érdemes a melegebb 32 °C-ot választani, nyáron elég a 31 °C.)

Lefedem és 40-45 percig alvasztom, pihentetem úgy, hogy közben a 31-32 °C-ot végig tartom. Fontos, hogy ilyenkor már nem szabad melegíteni, kevergetni, mozgatni a tejet.

### 3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Az alvadékat 1.5 x 1.5 cm-es rögnagyságra vágom fel, sajt hárfával 8-10 perc alatt. Először két irányú vágást végzek, várok 1-2 percet, majd folytatom a vágást, amíg mindenütt egyenletes rögnagyságú lesz az alvadék.

Figyelmesen csinálom, hogy ne legyen túl apró az alvadék mérete.

### 4. ALVADÉK SZILÁRDÍTÁSA:

15 perc csak kevergetés, hogy az alvadék tovább zsugorodjon, szilárduljon.

### 5. ÜLEPÍTÉS:

5 perc ülepítés következik. Ilyenkor az alvadékszemek az edény alján, a savó pedig felette gyűlik össze.

### 6. ALVADÉK MOSÁSA:

A tejsavó 1/3 részét leszedem (10 liter tejnél 3 liter savó), az alvadékat átkeverem, fellazítom, majd visszaöntök annyi 45 °C-os vizet, míg az egész egyenletesen el nem éri a 33 °C-ot, ez kb 1 liter víz lesz. Közben folyamatosan kevergetem az alvadékat 15 percen keresztül. Ismét 5 percig hagyom pihenni az egészet. Most addig szedem le a tejsavót, amíg az alvadékat meg nem látom. Ez is kb 3 liternyi savó lesz. Majd ismét 45 °C-os vizet töltök hozzá, szépen lassan csurgatva addig, hogy az egész elérje a 35 °C-ot. Ez kb. 1 liter víz lesz. Ezt a hőmérsékletet 15 percen keresztül tartom. Közben viszonylag lassan, kíméletesen keverem, hogy az alvadékszemek ne tapadjanak össze.

## GOUDA SAJT RECEPTJE

Még további 15 percig pihentem, hogy az alvadék tudjon zsugorodni.

### 7. FORMÁZÁS:

Leöntöm a maradék savós vizet. Az alvadékot kicsit összenyomkodom és megpróbálom minél jobban egybe, gyorsan a formába szedni, hogy ne hűljön ki. Mikor már az összes sajtalvadék a formába került, préslapot helyezek rá és lesúlyozom.

### 8. PRÉSELÉS:

Elsőször 2x-es súllyal préselem. A súlyt fokozatosan növelem, hogy a sajtdarabok össze tudjanak megfelelően tapadni. Első fordítás 30 perc múlva, a súlyt növelem 4x-re. Második fordítás 60 perc múlva, a súly marad 4x-e a sajt súlyának. Így préselem még 1.5 órát, majd megfordítom, visszateszem a sajtot a formába, de már súlyt nem teszek rá. Összesen 8-10 órán keresztül hagyom a sajtot a formában.

### 9. SÓZÁS:

Készítek egy 20%-os sófürdőt, 15-16 °C-at. (200 g nem jódozott sóhoz annyi vizet mérek, hogy 1000g legyen az oldat. Ezt jól összekeverem. Kiveszem a sajtot a formából, és olyan nagy tálba teszem, melybe kényelmesen elfér. Annyi sólevet öntök rá, hogy a sajt megemelkedjen, és „ússzon”. Sajt kilónként 8-10 órát áztatom, félidőben 4-5 óránál egyszer átforgatom a sajtot. A sófürdő leszűrt leve hűtőszekrényben eláll, így 2x-3x is használható. De nem árt néha átforralni!

### 10. ÉRLELÉS:

Fadeszkára teszem a sajtot, mindennap átforgatom és hagyom, hogy a kérge megszikkadjon. 3-4 nap elteltével, mikor már jó száraz a sajt kérge, bekenem sajtbevonóval a sajt tetejét és az oldalát félig egy ecset segítségével.

Fél nap alatt megszárad, megfordítom és a sajt másik felét is bekenem. Ezt megismétlem még egyszer, hogy az egész sajton két réteg bevonó legyen. Érlelem a sajtot 6 hétig 13-15° C-on, 80-85% páratartalomban.

A sajtot minden nap át fordítom. Ha bírjuk, legyen az érlelési idő minél hosszabb, akár 6 hónap is. Így még több íz tud kialakulni a sajtban az érés folyamán.

### 11. TÁROLÁS:

A sajt megbontása után, hűtőszekrényben zsírpapírba csomagolva érdemes tárolni. Fogyasztás előtt ½ órával vegyük ki a hűtőből, hogy a finom ízek előcsalogassuk.

## BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!