

HALLOUMI SAJT RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- kapszula Yobiotik gyúrtsajt kultúra / 10 liter tej
- 2,5-2,7 ml természetes tejoltó / 10 liter tej
- citromsav
- jódtmentes só
- digitális maghőmérő - vízálló

KÉSZÍTÉSE:

Friss, főlözötlen tejből készüljön.

1. KULTÚRÁZÁS:

Nagy lábasba öntöm a tejet, felmelegítem 30-31 °C-ra.

Közeben kiveszem a hűtőszekrényből a gyúrtsajt kultúrát, a kapszulát széthúszom, és a benne lévő port kevés langyos vízzel feloldom. 30-31 °C-on, 10 liter tejhez hozzáadom a feloldott kultúrát, alaposan elkeverem. 10 percig érlelem, pihentetem a bekultúrázott tejet, a baktériumok elszaporodása érdekében.

2. TEJ BEOLTÁSA:

Tej beoltása: 30-31°C-on, 10 liter tejben 2,7ml természetes tejoltót keverek. Lefedem és 30-35 percig hagyom, hogy a folyékony tej szilárdá alakuljon, megaludjon. Az alvadás közben sem mozgatni, sem keverni nem szabad!

3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Az alvadékat 1,5-2 cm-es rögnagyságra vágom fel 8-10 perc alatt, egyenletes méretűre.

4. UTÓMELEGÍTÉS:

Felmelegítem az alvadékat 38-40°C-ig, közeben lassan átkeverem, hogy minden szem külön-

külön melegedjen és ne tapadjon össze. Ez a folyamat, 20-25 percig tart. Ezt a hőmérsékleten még további 20 percig tartom és közben 3-5 percenként átkeverem az egészet.

5. ÜLEPÍTÉS:

Ezután 5 perc ülepítés, pihentetés következik. Az alvadék összegyűlik az edény aljára, és amennyi savót tudok, leszedek róla. Ezt a savót elkezdem melegíteni 86-92°C-ra. Figyelek, hogy ne forrjon fel, de a 86 fokot mindenképpen érje el.

6. FORMÁZÁS:

Miközben melegszik a tejsavó, az alvadékat formába pakolom. A savót enyhén kinyomkodom az alvadékszemek közül, és rétegenként, jól eligazítva telerakom a formákat. Mikor tele van a forma, préslapot teszek rá, és kevés súllyal megpréselem.

Ha lágyabb sajtot szeretnénk, még préselni sem muszáj, de a forgatás az nagyon fontos! A súly, ne legyen több a sajt súlyánál. 10-15 percenként megforgatom a sajtot 2-2.5 órán keresztül.

A felmelegített savóból ricottát (ordát) készíték. Mikor elérte a tejsavó a 86-92°C-ot 10 literenként 1 csapott evőkanál citromsavat szórunk bele. Finoman elkeverem, majd 10-15 percet várok, hogy a savófehérje összegyűlön a savó tetején. Láthatóan szép egybefüggő a felületet képez a fehérjepehely, óvatosan átszedem egy szűrő segítségével ricotta formába, vagy egyszerűen sajtkenőbe.

A forró maradék savót melegen tartjuk 87-90°C-on. Ez alatt az idő alatt kellően savanyodik, és tömörödik a sajtunk. A formából kiveszem, és felvágom ujjnyi vastag szeletekre.

Óvatosan beleengedem a sajtszeleteket a forró savóba és türelmesen várok, amíg minden szelet felúszik a folyadék tetejére. Hagyom még 10 percig, hogy a Halloumi az igazi karakterét megkapja. Lapos szedővel, sorra mind kikapdosom.



Boldogok a sajt készítőik!

HALLOUMI SAJT RECEPTJE

9. SÓZÁS:

Gyorsan míg meleg a sajt, sóval bedörzsölöm mindkét oldalát. Vigyázni kell, mert nagyon forró!

A sajtra rápakolok pár levél szárított vagy friss mentalevelet (vagy egyéb fűszereket). A besózott, fűszerezett sajtot ketté hajtom, és kicsit megnyomkodom.

8. TÁROLÁS:

Mikor kihűlt, a savóból készítek 6-8%-os sós levét, és ebbe egymás mellé állítom a sajtokat. Legjobb erre egy csattosüveg! Lezárom, majd beteszem hűtőbe. Több hónapig is eláll, kis adagokban is felhasználható. Magas olvadáspontja miatt könnyen grillezhető. Akár kockára vágva, zöldségekkel, hússal együtt is süthető.

**BOLDOG, ÖRÖMTELI
SAJTKÉSZÍTÉST!**