

HEGYI SAJT RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- Friss nyers tej
- Hegyisajt kultúra 1 kapszula/ 10 l tej
- lizozim enzim 1 kapszula/ 10 l tej
- természetes tejoltó 2,4 ml
- Legalább 4 hónap türelem :)
- digitális maghőmérő - vízálló

KÉSZÍTÉSE:

Egy hatalmas lábast benedvesítek, és beleöntöm a friss, jó illatú tejet. Elkezdem a nyers tejet 32 °C-ra melegíteni. 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. Néha átkeverem és ellenőrzöm a hőmérsékletet nehogy túlmelegedjen. (Az Alpokban a sajttej felét elő szokták érlelni 12-14 °C-on, majd másnap hozzákeverik a friss fejshez, és együtt kultúrázzák be. Ilyenkor kevesebb sajt kultúrát kell használni a készítéskor)

Közben feloldom a hegyisajt kultúraport kevés langyos vízben, 10 literenként 1 kapszulányit.

1. KULTURÁZÁS:

Beleöntöm a 32°C-os tejbe a feloldott kultúrát és alaposan elkeverem. A kultúrázott tejet 1 órán keresztül érlelem.

2. TEJ BEOLTÁSA:

Mikor lejárt az érlelési idő, 10 literenként 2-2,5 ml természetes tejoltót keverek hozzá. Az oltót lehet kevés vízzel hígítani, hogy még jobban el tudjon keveredni a tejben. Lefedem a lábast, és tartom végig a 32 °C-ot. (+/-1 °C)

20-25 perc múlva elkezdi sűrűsödni a tej, de a teljes alvadáshoz 45 perc lesz szükség.

Ez idő alatt, a tejet melegíteni, kevergetni nem szabad. Kemény sajtot szeretnénk, így az alvadékunk enyhén lágy lesz, hogy a felvágással sok savó tudjon majd távozni belőle.

3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Nagyon apróra, 2-3 mm-es (búzaszemnyi) darabokra vágom az alvadékat hárfával, kb. 10 perc alatt. Nagyon óvatosan kezdem a vágást, mert nagyon törekeny az alvadék. A vágási idő felétől, egyre gyorsabban végzem a vágást, hogy a végére elérjem a kívánt apró rögnagyságot. A savó színe nagyon szépen megmutatja, hogy jól dolgoztunk-e! Akkor csináltuk jól, ha a savó szép sárga, nem fehéres színű.

4. UTÓMELEGÍTÉS:

Az alvadékat állandó kevergetés közben 54-55 °C-ra melegítjük. 5 perc alatt 3 °C-ot emelkedhet a hőmérséklet. Ez a folyamat kb. 40 percig fog tartani.

Fontos, hogy a melegítés közben a kevergetést ne hagyjuk abba, mert akkor az apró alvadékszemek össze fognak tapadni. Minden szemnek külön-külön kell melegednie. Legjobb, ha nyolcas alakba keverjük, és közbe le is mozgatjuk a keverőnket. Később, az érlelés során sajthibát, repedést fog okozhat.

5. ÜLEPÍTÉS:

10-15 perc csak kevergetés következik, ilyenkor már nem kell tovább melegíteni az alvadékat. Ilyenkor az alvadékszemek körül, a fehérjeburok tovább szilárdul.

Ráteszem az edényre a fedőt. 10 perc alatt az alvadékszemek összegyűlnek az edény aljába.

6. FORMÁZÁS:

Az alvadékat egyben kiemelem, és nedves kendővel bélelt formába teszem. Préslapot helyezek rá, és a sajt súlyának az 1x-vel megpréselem.

A műhely hőmérséklete 22-24 °C legyen, hogy a termofil baktériumok tovább tudjanak

HEGYI SAJT RECEPTJE

szaporodni.

5-10 perc elteltével jön az első fordítás, és a súlyt felemelem 2x-re. Majd 20-25 perc múlva, újabb fordítás, a súlyt a sajt súlyának az 5x-re emelem.

Ha jól dolgoztunk, akkor már nem az alvadékból folyik ki a savó, hanem ami az alvadék szemek között van.

Dolgoznak a Lactobacillusok, bontják a laktózt. Ha minden ideális, 24 óra elteltével tejcukor már nincs benne.

1 óra után újabb fordítás következik. Itt a súly már 10x-es. A sajt belső hőmérséklete még 50-51 °C (pH 6.25 +/- 0.05)

Hogy megőrizsem a sajt hőmérsékletét, meleg savóval minden fordításnál meglocsolom. 2 óra múlva még egyet fordítok, és a súlyt 20X-ra emelem, a sajt hőmérséklete, 46 °C. (pH 5.70 +/- 0.1)

A préselés alatt, még 2x-3x megfordítom a sajtot, hogy minél egyenletesebb legyen a formája.

8-10 óra elteltével a pH 5.15-5.25-re csökkent. Fontos a meleg műhely, mert csak a melegben tudnak a baktériumok jól dolgozni.

9. SZÓZÁS:

A formából kivéve elkezdődik a sajt sózása. A sózás már hidegben 14-15 °C-on történik. Először egész finom porsóval bedörzsölöm a sajt egész felületét. 2 órán keresztül hagyom, hogy a só elolvadjon. Majd sóoldatos ronggyal a maradék sót a sajt felületén bedörzsölöm. Másnap a sajtot megfordítom és megismétlem a sajt sózását. Minden fordításnál a maradék sót leseprem. 3-5 kg sajtot, 3-4 napon keresztül minden nap egyszer bedörzsölöm sóval.

8. ÉRLELÉS:

10-12 °C-on érlelem a sajtokat 85-88%-os páratartalomban.

Az első hónapban a sajtokat minden nap megfordítjuk.

2-4 hónaposan 2 naponta forgatom.

5. hónaptól heti 2 alkalommal.

Minimum érlelési idő, 4 hónap.

Ha 8-10 °C-on érlelitek a sajtot, minimum 6 hónapig, akkor a fehérje kikristályosodik.

(tripáz)

Ezek fognak kellemesen ropogni a sajt fogyasztásakor, ezek a fehérje kristályok.

Hegyi sajt vagy alpesi sajt, sokszor így emlegetik ezt a hosszabban érlelt, kemény, jól vágható, édeskés, kissé diós ízű sajtot. Ebbe a csoportba tartozik a Comte, Gruyere, Ementáli, Bergkäse, Asiago stb. Ezek a sajtok általában többszáz liter tejből készülnek, nagy rézüstökben. Az alvadékot sajtívre tekert sajt kendővel szedik ki, majd teszik bele a sajt kávéba. Egy guriga sajt 25-30 kg, de akár 40 kg is lehet. Érlelési ideje, fél év, de akár 2 év is tarthat.

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!