

KÉKPENÉSZES SAJT RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- 1 kapszula Yobiotik kéksajt kultúra / 10 liter tej
- 2-2,5 ml természetes tejlóttó enzim
- adalékmentes só
- digitális maghőmérő - vízálló

KÉSZÍTÉSE:

Friss, jó minőségű, zsírdús, teljes tejből készüljön. Minél zsírosabb egy tej, annál több íz tud majd kialakulni. Készülhet nyers tejből és hőkezelt tejből is. Ha hőkezelem a tejet, akkor 68 °C-ra melegítem, majd 5 perc hőntartás után visszahűtöm 37 °C-ra.

A nyers tejet megmelegítem 35-37°C-ig. Néha átkevergetem, ellenőrzöm a hőmérsékletét, hogy ne melegedjen túl. Közben a kapszula tartalmát beleszórom egy kis tálkába, és kevés langyos vízzel feloldom.

0.ÉLESZTŐ ELŐKÉSZÍTÉSE:

Már az első lépés sem szokványos, mert a sajt készítést megelőző nap este, be kell keverni egy élesztős folyadékot. A sajtészta kevert élesztő fogja majd megnyitni a lágy alvadékrétegek közötti kis lyukakat, réseket. A vékonyan felvágott rétegek it-ott elválnak egymástól. Az oxigén pikírozással jut el az így kialakult résekbe.

- 2 dl víz
- 7-8 g szárított sütőélesztő (instant élesztő)
- 1 kiskanál cukor

Ezt a keveréket egy befőttesüvegbe mérem ki, jól összekeverem. Lezárva, szobahőmérsékleten hagyom, hogy az élesztők magukhoz térjenek.

1. KULTÚRÁZÁS:

Az élesztős oldatból 2 kiskanálnyit teszek a meleg 35-37 °C-os tejhez. Mikor jól elkevertem, a lábast lefedem és 30 percig érlelem, pihentetem a sajttejet.

2. TEJ BEOLTÁSA:

35-37°C-on beoltom a tejet. 10 literhez 2-2,5ml oltót keverek, lefedem és 40-45 percig altatom, hogy a folyékony tej megszilárduljon.

3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Következik az alvadék szilárdítása, kiszárítása. Az alvadékot 4x4 cm-re vágom majd tovább aprítom 2-2 cm-es rögnagyságra, 8-10 perc alatt. Viszonylag lágy az alvadék, óvatosan kell vágni, hogy ne törjön össze.

4. ALVADÉK SZILÁRDÍTÁS:

Ezután 5 percig óvatosan, lágyan keverem. Ilyenkor elég csak egy nagyobb présleppal kevergetni az alvadékot, lassan, finoman. Majd 5 perc pihentetés. Pihen az alvadék, pihenek én is. Ismét 10 perc óvatos keverés, majd újabb 5 perc pihentetés. Ezután 15% savót leszedek a tetejéről. 20 perc erősebb, intenzív keverés következik. Ezt lehet akár pusztá kézzel is, kellemes meleg az alvadék! Én maradok a présleppnél, nekem az bevált.

Megint 10 perc pihentetés jön. Ekkorra már szilárdnak kell lennie az alvadéknak. A pihentetés alatt, az alvadék összegyűlt az edény alján, a tetején a savó. Az összegyűlt savóból 15%-ot leszedek.

5. FORMÁZÁS:

5-10 percig csepegtetem az alvadékot. Vékonyan kiterítem egy sajtmuszlinnal bélelt perforált GN edényen, így megfázatom az alvadékot. A megfázatás célja, hogy a formázásnál ne tapadjon tömörre

KÉKPENÉSZES SAJT RECEPTJE

össze, röghézag barlangocskák maradjanak a sajttestében. Az alvadékat magas formába töltöm.

Az alvadék maghőmérséklete még 27-30 °C kellene, hogy legyen.

6. FORGATÁS:

Az első forgatás 20 perc múlva végzem. Még elég lágy, törekeny a sajt, de lassan, óvatosan már meg lehet fordítani. Utána 30 perc, majd 40 perc, 60-90 perc múlva fordítom meg. Minden forgatás egyre könnyebben megy, a sajt pedig egyre szebb. A készítést követő napra a sajt lesavanyodott, a pH értéke már csak 4,7-4,9.

7. SÓZÁS:

A sajt súlyának a 3%-val sózzuk. Ez azt jelenti, hogy ha van egy 1 kg-os a sajtunk, akkor azt 3 dkg, nem jódozott sóval kell sózni. Kiveszem a sajtot a formából. Kimérem a sót, a felét a markomba szórom, és bedörzsölöm a sajt alsó és felső lapját egyenletesen, majd az oldalát is.

3 óra elteltével forgatom, és ismét sózom a palástot, (az oldalát) a felső és alsó lapját.

8. PIKIROZÁS:

6-7 mm-es pikirozó tűvel (jó erre a célra egy kötőtű is) 2 cm-ként átszúrom az egész sajtot. Átszúrom felülről lefelé, majd megfordítom a sajtot, és ahol látszik a tű nyoma, ott ismét átszúrom. Fontos, hogy szinte átjárja a levegő, mert a kékpénész levegőt igényel a fejlődéséhez. Legyenek kis légcsatornák a sajtban, mert csak így fog majd a márványos érezettség kialakulni a lyukakban, és a röghézagok alkotta barlangocskáiban. 3 nap alatt 2-szer pikirozok.

9. ÉRLELÉS I. SZAKASZ:

Magas érlelő dobozba teszem a sajtot. Fontos, hogy legyen sok levegő a sajt körül, mert a penésznek szüksége van az oxigénre. 24 órán keresztül, 18-20 °C-os helyiségben szikkasztom a sajtot. Ilyenkor már érlelő

dobozban van a sajt, de még a tetejét nem teszem rá a dobozra.

10. ÉRLELÉS II. SZAKASZ:

Megismétlem a sajt átszúrását, ugyanazon a helyen, ahol már a kezdetben megszurkáltam. 6-7 mm-es pikirozó tűvel mindkét irányból a sajt egész felületét átszúrom, az érlelés 3. napján majd a 6. napon is. A hőmérséklet 6-8 °C, a pára 95-98%, 15-30 napig. Érlelő dobozban a pára megfelelően alakul. A doboz oldalán kicsapódó párát minden forgatásnál letörölöm, hogy elkerüljem a sajtra való visszacsepegést.

11. ÉRLELÉS III. SZAKASZ:

A sajtot alufóliába csomagolom, és hűtőszekrénybe teszem, 15-30 napig 4 °C-on érlelem. (1 kg súlyú sajtot, 15 napig legalább érlelek)

Forgatás: oldalára állítom a sajtot, és 2 naponta görgetek 1/4 fordulatot.

12. TÁROLÁS:

Hűtőszekrényben, alufóliába csomagolva.

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!