

KRÉMSAJT RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- 10 liter friss, nyers tej
- 1 kapszula krémsajt kultúra
- 1 ml természetes tejoltó
- digitális maghőmérő - vízálló

KÉSZÍTÉSE:

Készülhet tehéntejből, kecsketejből, juhtejből vagy ezek keverékéből. Mind nagyon finom lesz!

A friss, jó minőségű, tejet beleöntöm egy 10 literes lábasba. Elkezdem melegíteni 23 °C-ig a tejet. Nagyon hamar felmelegszik, érdemes ott állni felette, hogy időbe lezárjuk a tűzhelyet.

1. KULTURÁZÁS:

Melegítés közben, már elkészítem a feloldott kultúrát. 10 liter tejhez 1 kapszula krémsajtkultúrát oldok fel kevés langyos vízben. Ezt az oldatot keverem a 23 °C-os tejbe. Lefedem az edényt, és 5 -10 percig érlelem, pihentetem a tejet.

2. TEJ BEOLTÁSA

10 perc elteltével, 23 °C-on, 10 liter tejben 0,8-1 ml természetes tejoltót keverek. Meleg helyen hagyom a lábast, végig 22-23 °C-ban.

10-12 óra alvadási idő következik. Ilyenkor már nem szabad kevergetni, melegíteni, mozgatni a tejet.

Alacsony hőmérsékleten, kevés oltóval, lassan válik a folyékony tej szilárdná. De alig van tennivaló vele, csak türelmesen várunk kell!

3. ALVADÉK VÁGÁSA:

4 x 4 cm-res hasábokra vágom a megalvadtt tejet egy hosszúpengéjű késsel, mely teljesen átéri az alvadékot.

Először egyik irányba vágom végig 4 cm-ként, majd rá merőlegesen ismét 4 cm-ként. További vágásra nincs szükség.

4. ÜLEPÍTÉS:

8-10 óra ülepítés következik. A lábast minden folyamat között lefedve tartom. Az ülepítés alatt a savó kiserken az alvadékból.

5. FORMÁZÁS:

Finoman, óvatosan kell bánni a lágy alvadékkal, hogy későbbiekben a sajt is lágy, krémes tudjon lenni.

Az alvadékot egy nagy szűrő segítségével átszedem, nedves sajtkendővel bélelt tálba úgy, hogy az alvadék darabok minél kevésbé törjenek össze. Nem szabad rázogtatni, összetörni az alvadékot, mert akkor kevésbé lesz krémes a végeredmény.

6. CSÖPÖGTETÉS:

A sajtkendő négy sarkát összekötöm és egy kampóra felakasztom, hogy a savó kicsuroghasson belőle. 6-10 órán keresztül csurgatom, csepegtetem. Majd kibontom a kendőt és óvatosan átgörgetem a sajtot. Ami alul volt az kerül most felülre.

Ismét összekötöm a kendő négy sarkát, és újabb 6-10 óra csöpögtetés következik.

A krémsajt készítése végig 22-23 °C-on történik. (Melegebb időben rövidebb, akár 2x6 óra csöpögtetés is elég lehet.)

7. ÍTESÍTÉS:

Kibontom a kendőt és egy nagyobb tálba borítom a sajtmasszát. Sózom, fűszerezem, habosra keverem.

KRÉMSAJT RECEPTJE

Ezt végezhető darálóval, botmixerrel, aprítógéppel vagy kézzel is.

8. TÁROLÁS:

Tárolása: Hűtőszekrényben 10-14 napot áll el. Eltarthatóságát befolyásolja a sóssága és a fűszerezettsége. A só tartósít, és kihozza az ízeket! Használjuk bátran.

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!