

## MONT D'OR SAJT RECEPTJE

### HOZZÁVALÓK:

- 10 liter nyers tehéntej
- 1 kapszula mont d'Or kultúra
- 3 ml természetes tejoltó / 10 l
- szalagok fából
- 1/2 kg-os lágysajt forma
- hosszabb pengéjű kés, vagy sajtkard
- Digitális maghőmérő - vízálló

### KÉSZÍTÉSE:

A faháncsot már az előző napon kifőzöm

A natúr faháncsot erősen sós vízben forralom legalább 2 órán keresztül. Majd leöntöm róla a vizet, és beáztatom 15-20 fokos tiszta sós vízbe. 1 liter vízbe 1 evőkanál sót keverek. Ebben hagyom a felhasználásig.

### 1. KULTÚRÁZÁS:

A friss tejet odateszem melegedni. Kiveszem a Mont d'Or kultúrát a hűtőből, pici langyos vízbe szórom és elkeverem a kapszula tartalmát, hogy legyen ideje hidratálódni, életre kelni.

Amikor a tej eléri a 37 °C-ot hozzákeverem az előkészített sajt kultúrát. Lefedem a lábas és 45 percig hagyom érni a sajttejet.

### 2. TEJ BEOLTÁSA:

37 °C-on 3 ml tejoltót adok hozzá, ezt is alaposan elkeverem a tejben. Megállítom a tej mozgását, hogy az alvadás ne törjön meg, egyenletes legyen mindenhol. Lefedem és hagyom megalvadni. A tej kezd összeállni 10-15 perc múlva, de hagyom még tovább szilárdulni. A teljes alvadási idő 30-35 perc lesz.

### 3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Tenyeremmel ellenőrzöm, hogy elég szilárd-e az alvadék. Sajtkarddal felvágom 2-2,5 cm rögnagyságra, 4-5 perc alatt. Az egészet óvatosan átkeverem, vigyázva, hogy ne törjön apróbbra az alvadék. Lefedem, és 10 perc pihentetés következik. Az alvadék tovább keményedik, szilárdul, savanyodik, lassan ereszti a savót.

### 4. UTÓSAJTOLÁS:

Óvatosan átkeverem, majd 20-25 percig hagyom szilárdulni az alvadékat, miközben két-háromszor ismét átkeverem. Az alvadék közben keményedik, zsugorodik, lekerekedik és fényessé válik.

### 5. FORMÁZÁS:

Utolsó keverés után hagyom egy pár percig, hogy az alvadék leülepedjen az edény aljára. A tetején összegyűlt savót lemerem, vagy leengedem szilikon cső segítségével. Csak lazán, amennyit könnyedén tudok leszedni róla. Gyors formázás következik. Az előkészített formákba, bő savóval szedem az alvadékat kissé megpúpozva a formát. Az első forgatás a formába helyezést követő 10-15 perc múlva esedékes, majd 15-20 perc elteltével ismét megfordítom a sajtokat. Kiveszem a formából, gyors mozdulattal körbetekerem a faháncsot a sajt oldalán, majd egy vastag gumival ráfogatom. Az így elkészített sajtokat egymás mellé pakolom olyan helyre, ahol a préselés alatt a savó jól tud majd távozni. Erre a célra perforált GN edényt használok. A sajtokat sorban rápakolom, a tetejére sajt hálót teszek, majd arra egy lapot, hogy az egészet egyben tudjam megpréselni. Másfél órát préselem a sajtokkal azonos súllyal, 18-20 fokon. Leveszem a súlyt, a lapot a sajtok tetejéről, és rendszeresen megforgatom. Hagyom, hogy tovább savanyodjon a sajtészta. Összesen 6-8 órát forgatom 18-20 fokos helyiségben. A préseléskor keletkezett túllógó részt levágom a sajt széléről. (retusálom a szélét)

### 6. SÓZÁS:



Boldogok a sajt készítőik!

## MONT D'OR SAJT RECEPTJE

15-16 °C hőmérsékletű 20%-os sófürdőt készítek: 20 dkg nem jódozott sóhoz annyi vizet öntök, hogy 1 kg legyen az oldat súlya. Kiszámolom a sózási időt: A sajtokat 6-8 óráig áztatom sajtakilónként. Félidőben egyszer megfordítom. Ha például 200 grammos sajtokat készítettem, akkor 80-90 percet töltenek a sajtok sófürdőben, félidőben megforgatva.

### 7. SZIKKASZTÁS:

1 napot szikkasztom szellős helyen, 18-20 fokon.

### 8. ÉRLELÉS:

Faháncsal együtt érik a sajt. A különösen összetett sajt kultúra keverék biztosítja, hogy a sajtészta és a sajt felülete erőteljes átalakuláson menjen keresztül. A sajt felületét, kérgét élesztők, rúzsflóra, és enyhe fehérpenész érleli. A sajt tésztáját tejsavbaktériumok alakítják át. A kérge kissé rózsaszín-narancsos irányban érik, halvány fehérpenésszel tarkítva. Élmény érlelni ezt a sajtot, és követni a változását!

Az ideális érlelési hőmérséklet 12-14 °C, 90-95% páratartalom mellett. Ha érlelő dobozban érleled, akkor a pára rendben lesz. Érlelési idő: minimum 21 nap, de akár még további 21 napot lehet érlelni. Így még pikánsabb sajtot kapunk. A sajtot az érlelési idő alatt, minden nap egyszer meg kell forgatni. A hőfok csökkentésével megnő az érlelési idő.

### **BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!**