

MOZZARELLA SAJT RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- 10 liter friss, zsíros házi tej
- 1 kapszulányi, feloldott Yobiotik gyúrtsajt kultúra
- 3.1 ml oltó természetes tejoltó enzim
- digitális maghőmérő - vízálló

KÉSZÍTÉSE:

A friss tejet felmelegítem 38°C-ra, közben a kultúrát kiveszem a hűtőből, széthúszom a kapszulát, kiöntöm egy kicsi tálba és kevés langyos vízzel alaposan elkeverve feloldom.

1. KULTÚRÁZÁS:

38°C-on elzárom a tűzhelyet, hozzáadom a meleg tejhez a feloldott kultúrát és alapos elkeverem.

A bekultúrázott tejet 1 órán keresztül érlelem, tartva a meleg tejnek a hőmérsékletét. Fontos, hogy a tej ezalatt ne hűljön vissza, mert a baktériumok csak így fognak jól szaporodni.

2. TEJ BEOLTÁSA

10 liter tejben alaposan elkeverek 3.1 ml természetes tejoltót. A lábast lefedem. Figyelek nagyon, hogy a hőmérsékletet 36-38°C tartsam végig a feldolgozás alatt!

Ezt én egy thermoládával szoktam megoldani, de lehet elektromos sütővel, vízfürdővel vagy egyszerű dunszttal is megoldható. 20-25 perc alvadási idő következik.

3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Tenyeremet ráteszem az alvadéokra és meggyőződöm arról, hogy már elég szilárd az alvadék. (olyan, mint egy kemény aludttej)

Elkezdődtem az alvadék felvágását. Én legjobban sajthárfával szeretem vágni az alvadékokat, de lehet sajtkarddal vagy egy hosszú pengéjű késsel is. Az alvadékokat 1,5-2 cm-es rögnagyságra vágom fel 8-10 perc alatt. Ügyelek arra, hogy egyenletes legyen mindenhol az alvadék nagysága.

A fedőt visszatesszük és 10 perc pihentetés következik.

10 perc elteltével átkeverem, átmozgatom az alvadékokat, hogy az összetapadt szemek szétessenek, és jobb legyen a savóleadása.

4. ÜLEPÍTÉS, SAVÓERESZTÉS:

10 perc ülepítés. Az alvadék leül az edény aljára, a savó pedig felette gyűlik össze. Beleengedek egy szűrőt és amennyi savót tudok leszedek róla. Az edény alján összegyűlt alvadékon csak egy picit savó kell, hogy maradjon.

Kisebb mennyiségnél merőkanállal, nagyobb mennyiségnél cső segítségével távolítom el a savót.

5. SAVANYODÁS, ÉRLELÉS:

Még mindig 36-37°C-on, melegen tartom. 2-2.5 órán keresztül savanyítom az alvadékokat. Az alvadékokat formázni, préselni nem kell! A meleg edénybe magától szépen összeáll. Ha az alvadék jobban kihűlné, akkor a savanyodásra több időre lesz szükség! Mikor közeledek a savanyítási idő végéhez, csípek egy kicsit az alvadékból, hogy megkóstoljam elég savanyú lett-e már.

Akkor lesz nyújtható, ha határozott, de kellemes savanykás ízű a sajttészta.

6. SAJT NYÚJTÁSA, FORMÁZÁS:

Most jön a legjobb része, kezdődik a formázás! Kisebb lábasba 80-85 °C-ra vizet melegítetek. A megsavanyodott sajtot felvágom 1-2 cm-es kockákra.

MOZZARELLA SAJT RECEPTJE

Nyeles szűrőbe egy marék felvágott sajtot belerakok, majd óvatosan bele engedem a forró vízbe.

Amikor megolvadt a sajt (ez kb.1-2 perc) spatula segítségével addig dolgozom, gyúrom össze, míg egy homogén, csomómentes sajtmasszát kapok belőle.

Ha nem akar összeállni, újra belemártom a forró vízbe, hogy formázható legyen. Az összegyúrt tésztát kiveszem és gyorsan hajtogatom, mint egy jól megkelt zsemletésztát.

A gömbölyű sajttésztát körbe-körbe forgatva széleit mindig aláhatom.

4-5 hajtogatás után a sajttészta közepét hüvelykujjam és a mutatóujjam között kinyomom, majd hirtelen mozdulattal lecsípem.

A „fehér gyöngyöt” jéghideg vízbe dobom. Zárható üvegbe szedem, és annyi „hűtővizet” szedek rá, hogy a mozzarella sehol ne lógjanak ki a levegőre.

7. TÁROLÁS:

Hűtőben, vízben tároljuk azt.

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!