

MOZZARELLA SAJT RECEPTJE (STI KULTÚRÁVAL)

HOZZÁVALÓK:

- 10 liter tejhez
2,7 ml természetes tejtöltő
- 1 kapszula PM24 vagy STI kultúra
- digitális maghőmérő - vízálló

KÉSZÍTÉSE:

Jó minőségű, zsírdús, teljes tejből készítem. Eredetileg bivalytejből készült. Ma már lehet tehéntejből, kecsketejből, juhtejből vagy ezek keverékéből készíteni.

A tejet egy nagyobb lábasba öntöm, és elkezdem melegíteni 38 °C-ig.

1. KULTÚRÁZÁS:

Mikor elértem a 38 °C-ot, 10 liter tejhez 1 kapszula feloldott kultúrát keverek. A lábast lefedem, és 10 percig érlelem, pihentetem a tejet. A kapszulás ketté húzom és a benne lévő port, pici langyos vízzel feloldom, alaposan elkeverem.

2. TEJ BEOLTÁSA

10 liter tejhez 2,7 ml természetes tejtöltőt keverek. Ha nagyon megkeverném, megállítom a tej forgását, hogy az alvadás nyugalomban történjen. Lefedem a lábast, és 20-25 perc alvadási idő következik.

3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Az alvadékot 2-1,5 cm rögnagyságra vágom 8-10 perc alatt.

Először lassabban vágom, majd kicsit gyorsítok a vágási sebességen, de nem kell nagyon gyorsan, hogy nehogy túl apró legyen az alvadék.

4. ÜLEPÍTÉS, SAVÓERESZTÉS:

Megint lefedem az edényemet, és 10-15 perc ülepités következik. Ezalatt az összes alvadék összegyűlik az edény aljában.

5. FORMÁZÁS:

A összegyűlt savót a tetejéről leszedem. Ha már nem tudok több savót leszedni, akkor egy adag alvadékot átszedek egy nagyobb szűrőbe annyit, amennyivel még kényelmesen tudunk dolgozni. Lassan, egyenletesen 2-3-szor kinyomkodom a savót a tenyeremmel. Nem kell teljesen szárazra nyomni, mert akkor később a sajtunk is száraz lehet.

Ezt a sajt darabot átrakom a sajtformába, és amennyire lehet eligazítom. Mikor már az összes sajt alvadék a formába került kinyomkodva, óvatosan átforgatom úgy, hogy ami idáig alul volt az most felülre kerül. Elkezdődik a forgatási rend: 10-20-30-60-120-240 perc és így egyre ritkábban. Nem is súlyozom, csak a sajt saját súlya nyomja, a felsőréteget az alsó réteget.

6. SAJT NYÚJTÁSA:

Ahhoz, hogy jól nyújtható legyen a sajtészta, alaposan le kell savanyodnia (5.4-5.2 pH).

Ehhez a sajtnek melegben, 21-23 °C-ban kell érnie. 1-2 nap elteltével már szépen nyújtható lesz.

A megsavanyodott sajtot, deszkára borítom, és 1x1 cm-es kockákra vágom.

Közében egy kisebb lábasba melegíték vizet.

Műanyag, hóálló szűrőbe belerakok egy marék felvágott sajtot, és ezt óvatosan bele engedem a forró vízbe (80-85 °C). Amikor megolvadt a sajt a forró vízben, ez csak pár perc, spatula segítségével addig gyúrom, dolgozom össze, míg egy homogén, csomómentes sajt masszát kapok. Ha nem akar összeállni, újra belemártom a forró vízbe, hogy formázható legyen. A sajt masszát kiviszem és rögtön még forró



Boldogok a sajt készítőik!

MOZZARELLA SAJT RECEPTJE (STI KULTÚRÁVAL)

kis golyókat formázok belőle. A lecsipet golyókat azonnal hideg vízbe dobom!

7. TÁROLÁS:

Hűtőszekrényben, savós vízben tárolom, amibe a gyúrásakor dobáltam. Én csatos üvegben szeretem legjobban tenni, mert azt jól le lehet zárni. Fontos, hogy a mozzarella golyók a folyadékból ne lógnanak ki, mert levegővel érintkezve hamar romlékonyá válnak.

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!