

ÓVÁRI SAJT RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- 1 kapszula óvári sajt kultúra / 10 liter tej
- lizozim enzim - 1-1,5 ml / 10 liter tej
- természetes tejtöltő 210 IMCU - 2,4 ml / 10 liter tej
- digitális maghőmérő - vízálló
- jómentes só

KÉSZÍTÉSE:

Fontos, hogy jó minőségű friss, telt ízű tejből készüljön. Készíthető pasztörizálás nélkül, vagy kíméletes pasztőr után.

A tejet egy jó nagy lábasba öntöm. 10 literenként, egy kapszula lizozim enzimet oldok fel hideg vízben. Ezt az oldatot azonnal belekeverem a hideg tejbe, hogy a késői puffadás ne alakuljon ki a sajt érlelése során. Elkezdem melegíteni, közben előveszem a kultúrát, hogy feloldjam használat előtt.

Széthúszom a zselatin kapszulákat, a kultúraszemeket tálkába öntöm, és kevés langyos vízben feloldom.

1. KULTURÁZÁS:

32 °C-on, hozzákeverem a tejhez a már jól feloldott kultúrát.

Lefedem a lábast, és hagyom érlelni 30 percig, hogy a baktériumok életre keljenek, elszaporodjanak.

A tej érlelése közben hozzákeverek 1-1,5 ml lizozim enzimet, hogy a késői puffadást, (vajsavas puffadást) elkerüljem. Sajnos ez igen kellemetlen ízt és illatot tud eredményezni a sajtban.

2. TEJ BEOLTÁSA

Ezután hozzáadok 2,4 ml természetes tejtöltő (210 IMCU). Alaposan elkeverem, majd lefedem az edényemet, hogy ne hűljön meg, egyenletes legyen az alvadás. A tej el kezd sűrűsödni 15 perc múlva, de a teljes alvadáshoz körülbelül 30-35 percre lesz szükség. Az oltó megalkasztja egyenletesen az egész tejet. Az alvadási idő alatt a tejet nem szabad bolygatni, kevergetni, melegíteni.

3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Felvágom az alvadékot egy hosszú pengéjű sajt karddal 2x2 cm hasábokra. Először 2 cm-ként az egyik irányba, majd rá merőlegesen a másik irányba is. Ekkor a felülete egyenletesen kockás. Várom 4-5 percet, hogy a savó kiserkenjen az alvadékból.

Tovább aprítsuk karddal vagy hárfával egészen mogyoró nagyságúra. (1-1,5 cm-es) Fontos, hogy vágjuk, ne törjük az alvadékot! Így lesz a sajtészta rugalmas állagú. Egyre több sárgás tejsavó válik ki az alvadékból. Ha kisebbre vágjuk az alvadékot, szárazabb lesz a sajtunk.

4. ALVADÉK MOSÁSA:

Most kezdhethük az alvadék zsugorítását, kiszáraitását, ezzel segítve a tejsavtermelést, a laktóz bontását.

Először az alvadékot lassan és folyamatosan kevergetem 15-20 percig, hogy az alvadék rendeződjön a savóban és az alvadékszemek felületén egyenletes fehérjeburok alakuljon ki. Ezután körülbelül 30-40% a tejsavót leszedekek az edényünkéből. Ez úgy a legegyszerűbb, ha egy szűrőt finoman bedobok a savóba, majd egyszerűen leszedekek alvadékszedővel vagy merőkanállal a megfelelő mennyiséget.

10 liter tejnél, ez 3-4 liter savó. Átkeverem az alvadékot és hozzáöntök 55 °C-os vizet lassan, 15-20 perc alatt. Közben az alvadékot folyamatosan kevergetem úgy, hogy a hőmérséklet emelkedés lassú és egyenletes legyen.

ÓVÁRI SAJT RECEPTJE

A meleg vízzel 38°C-ra emelem az alvadék hőmérsékletét.

5. ÜLEPÍTÉS:

Ha elég szilárd az alvadékunk, 10 perc ülepítés következik. Az alvadék leülepszik az edény aljára, a savó pedig a tetején gyűlik össze. Formázás: Először amennyi savót tudok, leszedekek az alvadékról.

Mivel az Óvári sajt röglyukas, most az alvadék megfázásával kell kezdeni a formázást. Mikor már alig van savó az alvadékon, kezemmel átszellőztetem, megfázatom az alvadékszemeket.

Ilyenkor a hőkülönbség miatt az alvadékszemek meghűlnek és már nem fognak teljesen szorosan összetapadni. A szabálytalan alvadékszemek között, szabálytalan röghézagok maradnak. Ez kb. 5-6 perc alatt elvégezhető.

6. FORMÁZÁS:

Ha készen vagyok, szépen egyenletesen rendezve, kissé megnyomkodva tele pakolom a sajttormánkat az alvadékkal. Mikor tele a forma, rögtön egy fordítással kezdek. A sajtot a tenyerembe borítom és óvatosan megfordítva visszateszem a formába. Ami idáig alul volt, most az kerül felülre. Préslapot helyezek rá, és elkezdődik a préselés.

7. PRÉSELÉS:

Először préselem a sajt súlyának megfelelő súllyal. Azaz 1 kg sajtot, 1 kg súllyal. Elkezdődik a forgatási rend. 10 perc, 20 perc, 30-60-120.... és mindig duplázódik az idő. A forgatás elején fontos, hogy gyakran forgassunk, mert amíg meleg az alvadék, addig tud jól rendeződni, addig tud jól összetapadni. 10 perc elteltével kiviszem a formából a sajtot, fordítok egy rajta, és a sajt súlyának a duplájával préselem meg. Majd ritkítom a forgatási időt (30-60-120...) és növelem a préserőt 5-10x súlyra. A préselés teljes időtartama: 6-8 óra, 22-24 °C-on. A baktériumok működéséhez nagyon fontos a hőmérséklet! (a préselés végére a sajt pH-ja,

5,2)

Érdeemes a formát kibélelni sajt kendővel, így sokkal szebb lesz a sajt felülete, könnyebb lesz az érlelés, a kéreg kezelés is.

8. SÓZÁS:

Lehet sóoldattal sózni, lehet száraz sózni is. Készítek egy 20%-os sóoldatot. 20 dkg sóhoz, annyi vizet adok, hogy az oldat 1 liter legyen. A sóoldat hőmérséklete 15-16°C-os. A sajtot különként beáztatom 10-12 órát. 5-6 óra elteltével megfordítom.

Száraz sózás: Porsóval bedörzsölöm 3 napon át a sajt tetejét, alját és oldalát. Minden sózás előtt, szárazra törölöm a sajtot, majd megfordítom. Ha deszkán érlelsz, a deszkát is minden nap töröld szárazra!

9. ÉRLELÉS:

3 nap elteltével a maradék sót letörölöm a sajt felszínéről. A hőmérséklet 15-16°C-os, a páratartalom 85-90% legyen. A sajtot mindennap át kell forgatni! A kérgét penész ellen 5%-os sóoldattal kezelem. Sóoldat után a sajtot mindig szárazra törölöm, és a sajtdeszka is.

Ha túl gyorsan szárad a sajt, mert alacsony a páratartalom a levegőben, használj sajtbevonó viaszt. Minél hosszabb ideig érleled, annál finomabbra, zamatosra érik, de 3-4 hetesen is már nagyon finom.

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!