

PAPSAJT RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- 10 liter nyers magas minőségű teljes tehéntej
- 2 kapszula lizozim enzim
- 1 kapszula feta sajt kultúra
- 1 kapszula vacherin vagy brie sajt kultúra
- 3.5 ml természetes tejtöltő

1. KULTÚRÁZÁS:

A nyers tejet egy nagy lábasba öntöm, és lassan melegítem. Hideg állapotában hozzáadom az előzőleg langyos vízben feloldott lizozim enzimet, amely segíti a sajt stabilitását.

Amikor a tej eléri a 32 °C-ot, hozzáadom a kultúrát, és alaposan elkeverem. Ezek az apró baktériumok fogják segíteni a sajt ízének és illatának kialakulását. Lefedem, és hagyom 50 percig érlelni a tejet.

2. TEJ BEOLTÁSA

Most jön az oltás: a tej marad 32 °C-on, és 10 literhez 3,5 ml tejtöltőt keverek hozzá. Fontos, hogy alaposan elkeverjem 1-2 perc alatt. Utána viszont lecsendesítem a tejet, és lefedem az edényt.

10-12 perc után az alvadék már kezd összeállni, de még nem nyúlok hozzá. Türelem! Nagyjából 25 perc múlva éri el a kívánt szilárdságot.

3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Az alvadékot sajt hárfával (vagy hosszú pengéjű késsel) vágom fel 6-8 mm-es darabokra. Nem kell sietni, 8-10 perc alatt kényelmesen meg lehet csinálni. Ezután pihentetem 5 percig, hogy a rögök kicsit megszilárduljanak.

A következő lépés az alvadékkeverés: óvatos, alulról felfelé haladó mozdulatokkal 10 percig keverem. Itt már látom, hogy kezd legömbölyödni minden szem, és egyre fényesebbé is válik.

4. UTÓMELEGÍTÉS:

Most (is) kell egy kis kitartás! Az alvadékot lassan, fokozatosan 48-50 °C-ra melegítem. Közben 5 percenként emelek a hőmérsékleten 3 °C-t úgy, hogy végig intenzíven keverem, hogy ne ragadjanak össze a rögök. Ez az egész nagyjából fél órát vesz igénybe. Jól látható lesz, hogy az alvadék szemei szépen összezsugorodnak – ez jó jel!

5. UTÓSAJTOLÁS, ÜLEPÍTÉS:

Amikor elértem a megfelelő állagot, még 10 percig keverem az alvadékot, hogy igazán szilárd legyen. Utána lefedem az edényt, és 10 percig pihenni hagyom. Itt szépen összegyűlik az alvadék az edény alján.

6. SAVÓ ALATT PRÉSELÉS:

Először is, a savóból leszedeck 1/3-ad részt. Ezután egy perforált lapot helyezek a savó tetejére, amire súlyt teszek. A súly a tej mennyiségének 10-15%-a legyen – tehát 10 liter tejhez 1-1,5 kg. Ha nincs ilyen lapom, egyszerűen kézzel, óvatos mozdulatokkal nyomom össze az alvadékot. 10 perc alatt teljesen tömör lesz.

7. FORMÁZÁS:

Az edény alján összeállt sajt koronggal már könnyedén dolgozhatunk.

A korongot felvágom olyan darabokra, amelyek kényelmesen elférnek a sajtformákban. Mivel a sajt térsza ilyenkor még rendkívül képlékeny, a formában több kisebb darabot is elhelyezhetek, akár egymásra is rakva, így biztosítva a kívánt alakot. Ezt a műveletet még az edényben, a meleg savóban végzem el, minél hamarabb, hogy elkerüljem a túlzott lehűlést, és megőrizsem a térsza tökéletes állagát. A

PAPSAJT RECEPTJE

sajtokat akár a formák „szájával” is kiszaggathatom.

8. PRÉSELÉS:

Most jön a sajt préselése. A sajtokat formában hagyom, és a tetejükre préslapot teszek, majd súlyt helyezek rájuk. A súly mennyiségét fokozatosan növelem:

- Első 10 perc: A sajt súlyával megegyező súlyt használok (pl. 1 kg sajt = 1 kg súly).

- 10 perc után: A sajtot megfordítom, és a súlyt a duplájára emelem. Így préselem 30 percen keresztül (1 kg sajt = 2 kg súly).

- Megfordítom, és visszateszem rá a kétszeres súlyt. (1 kg sajt = 2 kg súly).

- 30 perc után: Újra fordítom, és a súlyt az ötszörösére növelem (1 kg sajt = 5 kg súly).

A préselés összesen 6-8 órán át folytatódik, óránként megfordítva a sajtot. A helyiség hőmérséklete legyen 22-24 °C.

9. SÓZÁS:

A sajtokat egy 20%-os sófürdőbe teszem (20 dkg só, és annyi 15-16 °C víz, hogy az oldat összesen 1 kg legyen). Minden kiló sajtnál kb. 10-12 órát kell ázniuk, félidőben átforgatva őket.

10. SZIKKASZTÁS:

A sófürdőből kivett sajtokat hideg víz alatt gyorsan leöblítem, majd szárazra törlöm. Ezután szellős helyen, 18-20 °C-on 1-2 napig hagyom szikkadni.

11. TINKTÚRÁS KEZELÉS:

Ez egy különleges rész: 3 dl tiszta alkoholba teszek 1-1 kiskanál fűszert (kakukkfű, rozsmaring, majoranna, levendula, csillagánizs, fahéj, szegfűszeg – ezek a kedvenceim, de szabadon variálható). Szobahőmérsékleten,

lezárt üvegben hagyom érni. Két hét alatt fantasztikus ízeket kap.

12. ÉRLELÉS:

Az érlelés hőfoka 11-12 °C, páratartalom 90-93%. Ez a rész türelmet igényel, de csoda ahogy a kezeim között változik a sajt. Legalább 8-12 hétig érdemes érlelni, de minél több időt adunk neki, annál komplexebb ízek alakulnak ki.

A sajt kérget 3 hétig naponta áttöröm a fűszeres tinktúrával, hogy a kéreg kialakuljon, és az aromák megfelelően fejlődjenek. Közben egyre szebb és szebb narancsos-vöröses árnyalatot kap.

Ekkor én érlelő dobozban érlelem, hőfokszabályozott hűtőben. A sajtot mindennap meg kell forgatni! A forgatásnál a dobozból a párárt mindig kitöröm, hogy a víz ne folyjon a sajt alá.

Mikor már szép narancsos-vöröses színű a sajt kérge, kiveszem a dobozból, és 2-3 napig szikkasztom 18-20 fokon.

Szikkasztás után két nap alatt 2 réteg színtelen viaszt kenek rá. A sajtot az érlelés végéig mindennap megforgatom!

Mi teszi különlegessé a Papsajtot?

- Különleges érlelési technika: A tinktúrák kezelése és a magas páratartalmú érlelés egyedülálló ízvilágot eredményez.

- Egyedi fogyasztási mód: A girolle segítségével finom rózsaformákat lehet vágni belőle, így még intenzívebben érezhető az íze.

- Hosszan tartó érlelés: A több hónapos érési folyamat során az ízek mélyebbé és összetettebbé válnak.

**BOLDOG, ÖRÖMTELI
SAJTKÉSZÍTÉST!**