

PARENYICA SAJT RECEPTJE (PM24 VAGY STI KÚLTURÁVAL)

HOZZÁVALÓK (10 liter tejhez):

- 2,5-2,7 ml természetes tejtoltó
- 1 kapszula PM24 gyúrtsajt kultúra
- jódozatlan só
- digitális maghőmérő - vízálló

FÜSTÖLÉSHEZ:

- Dymbox füstgenerátor
- vagy folyékony füst

KÉSZÍTÉSE:

Jó minőségű, zsírdús, teljes tejből készítem. Eredetileg juhtejből készült, ma már lehet tehéntejből, kecsketejből, juhtejből vagy ezek keverékéből készíteni. A tejet egy nagyobb lábasba öntöm, és óvatosan megmelegítem 38 °C-ra.

1. KULTURÁZÁS:

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

2. TEJ BEOLTÁSA

10 liter tejhez 2,7 ml természetes tejtoltót 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 alvadékat 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:

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

5. FORMÁZÁS:

Az összegyűlt savót a tetejéről leszedem. Ha már nem tudok több savót leszedni, akkor egy adag alvadékat 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 felsőréteg az alsó réteget.

6. SAJT NYÚJTÁSA, FELTEKERÉSE:

Ahhoz, hogy jól nyújtható legyen a sajtészta, alaposan le kell savanyodnia (5.4-5.2 pH). Ehhez a sajtnak 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. Közébe egy kisebb lábasba melegíték vizet, és literenként 2 evőkanál sót szórok bele. Műanyag, hőálló szűrőbe belerakok egy marék felvágott sajtot, és ezt óvatosan bele engedem a



Boldogok a sajt készítőik!

PARENYICA SAJT RECEPTJE (PM24 VAGY STI KÚLTURÁVAL)

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 sajtmasszát kapok. Ha nem akar összeállni, újra belemártom a forró vízbe, hogy formázható legyen. A sajtmasszát fatáblára teszem és gyorsan, amíg forró, szalagot húzok belőle, kb. 3 cm széles és 40 cm hosszút. Forró lesz a sajtmassza, de muszáj a melegséget kibírnia a kezünknek, mert csak addig lehet nyújtani, formázni, amíg jó meleg a tészta. A kinyújtott sajtszalagot enyhén megsózom. Mikor kihűlt, szorosan feltekerem.

7. FÜSTÖLÉS:

Füstölés előtt fadeszkán egy napig szikkasztani a sajtot. Rápakolom egy sűrű rácstra a gyönyörű parenycákat, és keményfa forgáccsal, hideg füsttel addig füstölöm, míg szép aranysárga lesz. Ez a füst erősségétől függően 3-6 óra szokott lenni.

8. FOLYÉKONY FÜST HASZNÁLATA:

Ha nincs füstölőd, akkor jól használható a természetes füst kivonat is. 4 ml folyékony füstöt belekeverek 2 dl vízbe. A kinyújtott sajtszalagot bekenem a folyékony füsttel, majd vékonyan megsózom, és szorosan feltekerem. A füsttel hígított vízbe beleáztatom a feltekert parenycánkat 3-4 órára. 1-2 óra elteltével megforgatom. Mikor látom már, hogy szép a színe, kiveszem, és hagyom megszáradni.

9. TÁROLÁS:

Hűtőszekrényben, sajt papírba csomagolva.

**BOLDOG, ÖRÖMTELI
SAJTKÉSZÍTÉST!**