

PARENYICA SAJT RECEPTJE (YOBIOTIK KULTURÁVAL)

HOZZÁVALÓK:

- 10 liter friss, zsírdús házitej
- 1 kapszulányi feloldott Yobiotik gyúrtsajt kultúra
- 3.1 ml természetes oltóenzim
- jódozatlan só
- digitális maghőmérő - vízálló

GYÚRÁSHOZ:

- víz
- jódtmentes só

FÜSTÖLÉSHEZ:

- Dymbox füstgenerátor
- vagy folyékony füst

KÉSZÍTÉSE:

A friss tejet egy nagy lábasba öntöm, néha átkeverve felmelegítem 38°C-ra. Közben a kultúrát kiveszem a hűtőből, széthúszom a kapszulát és egy kicsi pohárba szórom. Kevés langyos tejjel vagy vízzel alaposan elkeverve feloldom.

1. KULTURÁZÁS:

Mikor elérte a tej hőmérséklete a 38°C-t, elzárom a tűzhelyet, hozzáadom a feloldott kultúrát és ezzel együtt is alaposan elkeverem. A bekultúrázott tejet 1 órán keresztül érlelem és hagyom, hogy a baktériumok bőségesen elszaporodjanak az alvadék savanyításra felkészülve. Fontos, hogy a tej ezalatt ne hűljön vissza, mert a baktériumok csak a melegben fognak jól beindulni.

Én erre a célra, egy thermoládát használok, mely nagyon jól megvédi a kihűléstől. Alkalmasság lehet még a hófok tartására elektromos sütő, vagy ha egy nagyobb edényben vizet melegítesz, és ebbe a vízfürdőbe teszed a lábasod. Vagy egyszerűen körbebugyoláld takaróval, pokróccal, párnával vagy polifoammal.

2. TEJ BEOLTÁSA

10 liter tejhez, kimérek 3-3.1 ml oltót. Szétöntöm a tejbe, és alaposan elkeverem.

A lábast lefedem, hogy a tejet megvédjem a visszahűléstől. Fontos, hogy a hófok 36-38 °C között tudjon maradni végig a feldolgozás alatt! A tej ebben a kellemes melegben, 20-25 perc alatt megalvad.

3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Mikor meggyőződtem arról, hogy már elég szilárd az alvadékom (olyan, mint egy kemény aludttej), akkor elkezdem az alvadék vágását. Ezt végezhetjük sajtshárfaival, sajtkaarddal vagy egy hosszú pengéjű késsel is. Az alvadékokat 1-2 cm-es, mogyoró méretű rögnagyságra vágom fel 8-10 perc alatt. A fedőt visszateszem, hogy a meleget minél jobban megtartsam. Ezután 10 percig pihentetem, majd az összetapadt alvadékokat átkeverem, hogy jobb legyen a savó leadása.

4. ÜLEPÍTÉS, SAVÓELERESZTÉS:

10 perc ülepítés következik. Az alvadék leül az edény aljára, a savó pedig felette összegyűlik. Beleteszek egy szűrőt és amennyi savót tudok, leszedek róla. Az edény alján összegyűlt alvadékokon csak egy picit savó kell, hogy maradjon. Kisebb mennyiséghez savószedőt, nagyobb mennyiségnél szilikoncsövet használok.

5. SAVANYODÁS, ÉRLELÉS:

Még mindig 36-37 °C-on tartom az alvadékokat. 2-2,5 órán keresztül savanyodik, érik az alvadék. Az alvadékokat formázni, nyomkodni, préselni nem kell! A meleg edényben magától szépen

PARENYICA SAJT RECEPTJE (YOBIOTIK KULTURÁVAL)

összeáll.

Ha az alvadék jobban kihűlne, akkor a savanyodásra több időre lesz szükség! Csípj bele, és kóstold meg! Ha határozottan érezhető a savanykás íz és illat, akkor nyújtható a sajttészta. Kis darabkával csinálhatsz nyújtási próbát is. Ha még nem elég savanyú a tészta, akkor nem nyúlik szépen. Nem homogén, hanem göcsörtös lesz, nehezen nyúlik. Ilyenkor még tovább kell hagyni savanyodni.

6. PARENYICA NYÚJTÁSA, CSIGÁVÁ TEKERÉSE:

Még mindig 36-37 °C-on tartom az alvadéket. 2-2,5 órán keresztül savanyodik, érik az alvadék. Az alvadéket formázni, nyomkodni, préselni nem kell! A meleg edényben magától szépen összeáll.

Ha az alvadék jobban kihűlne, akkor a savanyodásra több időre lesz szükség! Csípj bele, és kóstold meg! Ha határozottan érezhető a savanykás íz és illat, akkor nyújtható a sajttészta. Kis darabkával csinálhatsz nyújtási próbát is. Ha még nem elég savanyú a tészta, akkor nem nyúlik szépen. Nem homogén, hanem göcsörtös lesz, nehezen nyúlik. Ilyenkor még tovább kell hagyni savanyodni. A felvágott sajtból egy laza marékkal belerakok a szűrőbe, majd ezt óvatosan belemártom a forró vízbe. Amikor láthatóan elkezd a sajt olvadni, (ez kb. 1-2 perc) spatulával addig gyúrom, hajtogatom, míg egy homogén, csomómentes sajtmasszát kapok belőle. Ha nem akar összeállni, újra belemártom a forró vízbe, hogy formázható legyen. A nyújtható tésztát egy tiszta nyújtótáblára rakom, és kb. 50 cm hosszú, 3-4 cm-es széles szalagot húzok ki belőle. Pár perc hűlés után enyhén sózom, majd csinos kis csigává tekerem.

7. FÜSTÖLÉS:

Füstölés előtt, érdemes egy napig szikkasztani a sajtot. Sűrű rácsra pakolom a parenycákat, és

keményfa forgáccsal, hideg füsttel addig füstölöm, míg szép aranysárga lesz. Ez a füst erősségétől, és a kívánt intenzitástó függően 2-8 óra lehet.

8. FOLYÉKONY FÜST HASZNÁLATA:

Ha nincs lehetőség füstölni, akkor füstös páccal tudod a sajtodat füstölt ízűre készíteni. 4 ml folyékony füstöt belekeverek 2 dl vízbe, ezzel a pác elkészült. A kinyújtott sajtzalagot bekenem a hígított folyékony füsttel, majd vékonyan megszórom, és szorosan feltekerem. Majd ugyanebbe a füstös páclébe beleáztatom a feltekert parenycánkat 3-4 órára. 1-2 óra elteltével átforgatom. Mikor látom, hogy már tetszetős a színe, kiveszem és hagyom, hogy megszikkadjon.

9. TÁROLÁS:

Hűtőszekrényben hosszan eláll, nem igazán romlik, inkább csak apró mérete miatt kiszárad.

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!