

## PARMEZÁN SAJT RECEPTJE

### HOZZÁVALÓK:

- parmezán sajt kultúra 5 kapszula (10 literenként 1 kapszula)
- lizozim enzim 5 kapszula (10 literenként 1 kapszula)
- természetes tejtoltó 13,5 ml (10 literenként 2.7-3 ml)
- sok-sok türelem

### KÉSZÍTÉSE:

Egy-egy Parmezán guriga legalább 400 liter tej feldolgozásával készül, de kisebb kemény sajtok ízében is elő tudjuk idézni ezt a különleges ízvilágot. Minél nagyobb méretben készül, annál tovább érlelhető, intenzívebb aromájú sajtot kapunk!

Légy bátor, és legalább 30-50 liter tejből készítsd! A recept 50 liter friss, extra minőségű nyers tejszóra íródott.

### 1. KULTÚRÁZÁS:

Előveszem a legnagyobb lábasom. Kiöblítem hideg vízzel, és beleöntöm a tejet. 5 kapszula lizozim enzimet is feloldok hideg vízben, és a hideg tejben elkeverem. Elkezdem melegíteni 32 °C-ig. Közben néha átkeverem.

Kiveszem a hűtőből a parmezán sajt kultúrát, széthúzom a kapszulát, és a benne lévő port kevés langyos vízzel feloldom. Mikor elérte a tej a 32 °C-ot, belekeverem a feloldott kultúrát, a lábast lefedem és 30-35 percig érlelem, pihentetem.

### 2. TEJ BEOLTÁSA

32 °C-on, 13,5 ml természetes tejtoltót öntök a tejbe. Ezt is alaposan elkeverem. A lábast lefedem. 12-15 perc múlva már el kezd sűrűsödni a tej, de a teljes szilárdulásra 30-35 percig lesz szükség.

Közben a 32 °C-ot végig tartom. Szerencsére ez már olyan nagy tömegű tej, hogy nem is hűl vissza. Ha mégis kevesebb tejjel dolgoznál, akkor vízfürdővel véd meg a kihűléstől.

### 3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Az alvadékokat sajt hárfával vágom 2x2 cm-re lassan, kíméletesen. Majd egyre gyorsabban tovább aprítom amíg egész apró, 2-3 mm-es rög nagyságot kapok.

### 4. UTÓMELEGÍTÉS:

Ez egy kicsit hosszúnak, monotonnak tűnhet, de ilyenkor jól el lehet gondolkozni az élet dolgain. ☺

I. szakasz: 42-43 °C-ig melegítem állandó kevergetés közben úgy, hogy 5 perc alatt 1-2 °C emelkedjen a hőmérséklet. A keverést legjobb nyolcas alakban végezni, hogy az alvadékszemek ne tapadjanak össze, hanem mind külön-külön tudjon melegedni. Elzárom a tűzhelyet, és 10 percig csak keverem. Érezhető, hogy az alvadékszemek egyre szilárdabbá válnak.

II. szakasz: 53-55 °C-ig melegítem állandó keverés közben, az előző tempóban. Ismét újabb csak kevergetés következik. Már nem melegítem tovább, hanem keverek-kavarok még 10-15 percig.

### 5. FORMÁZÁS:

A savót a tetejéről egy szilikoncső segítségével leeresztem.

Mikor már nem tudok több savót leszedni, akkor a benne lévő alvadékokat az edény közepé felé összenyomkodom és még melegen gyorsan, sajtruhával bélelt nagy kerek sajtformába teszem.

### 6. PRÉSELÉS:

Mikor benne van a formában az összes sajt, préslapot teszek rá, és először ugyanannyi súly teszek rá, mint a sajt súlya. 5 kg sajt, 5 kg súly. Az első órában 10-15 percenként megfordítom. Minden forgatásnál növelem a súlyt, először 2-



Boldogok a sajt készítőik!

## PARMEZÁN SAJT RECEPTJE

szeresre, majd 5-xre, majd 10-xre. A préselés alatt, fontos, hogy a sajt hőmérséklete meleg maradjon (27-30 °C), mert ilyenkor a termofil baktériumok még nagyon aktívak, és még sok tejsavat termelnek. A préselési idő 8-12 óra.

12 óra elteltével kiviszem a sajtformából, lehúszom róla sajtruhát, visszateszem a sajtformába még 8-12 órára. Ilyenkor még 21-23 °C-ban kell tartani a sajtot, hogy savak szépen tudjanak még alakulni.

### 7. SÓZÁS:

Ezután készítek egy 20%-os sófürdőt. 20 dkg nem jódozott sóhoz annyi vizet töltök, hogy 1 liter legyen az oldat. Jó alaposan elkeverem. Az oldat hőmérséklete 14-15 °C. A sajtot olyan nagy tálba teszem, melyben annyi sólevet tudok önteni, hogy a sajt úszni tudjon. Ez nemcsak a sajt íze miatt fontos, hanem a savanyodás leállítására és a tartósítása miatt is. Sajt kg-ként 12-14 órán keresztül áztatom a sajtot. Többször átforgatom a sajtot a sófürdőben. A sófürdő leszűrt leve hűtőszekrényben eláll, így többször is használható. De nem árt néha átforralni!

### 8. ÉRLELÉS:

Hideg érlelés: 8-10 °C-on, legalább 5-6 hónap. Az eredeti parmezánt minimum 18 hónapig érlelik.

Ha nincs ideális érlelő helyiséged, akkor nagyon hasznos tud lenni a sajtbevonó viasz. Ez egy érlelő viasz, ami a sajtra rákenve megvédi a sajtot a külső hatásoktól, káros penészeketől, gombáktól miközben a sajt megfelelően lélegzik.

Használata: Mikor a sajt már a sófürdő után szikkadt 2-3 napot, ecsettel bekenem a sajt egyik felét, majd fél nap száradás után a sajt másik felét is. A sajtot minden esetben naponta át kell fordítani!

### 9. TÁROLÁS:

Általában reszelt formában használjuk fel. Pótolhatatlan társa az olaszos tésztának, makaróninak, salátának, pestónak, mártások és levesek kedvelt fűszere. Tárolásakor leginkább a páralecsapódástól, és a további kiszáradástól kell védeni. Csomagold papírba, vagy konyharuhába, így helyezd dobozba, majd együtt a hűtőbe. Fogyasztás előtt ½ órával vedd ki a hűtőből, mert az ízek magasabb hőfokon érvényesülnek.

### BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!