

PECORINO SAJT RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- jó minőségű tej (20 liter)
- 2 kapszula olasz érlelt sajtok kultúrája
- 2 kapszula lizozim
- 5,5 ml természetes tejtöltő 210IMCU
- jódozatlan só

KÉSZÍTÉSE:

Ezt a sajtot nem kimondottan a kezdőknek ajánlom! Kell hozzá egy kis rutin és sok türelem. Ne feledjük, a sajt készítőik boldogok és türelmesek!

Legalább 3-4 hónapig érdemes érlelni, így én legalább 20, de inkább 30 liter tejet javaslok hozzá.

1. KULTURÁZÁS:

A tejet egy nagyobb lábasba öntöm, elkezdem melegíteni. Közben 10 literenként 1 kapszula lizozim enzimet is feloldok hideg vízben, és rögtön hozzákeverem a tejhez, a késői puffadás megelőzésének érdekében. 32 °C-ig melegítem, néha alaposan megkeverem, hogy egyenletesen melegedjen a tej minden része. Mikor a tejet elkezdem melegíteni, a kultúra port kiöntöm egy kicsi tálba, és kicsi langyos vízben feloldom. 32 °C-on hozzákeverem a feloldott kultúrát, és jól elkeverem. Lefedem a lábast, hogy ne hűljön meg a tej. A kultúrával 50 percig érlelem a tejet. A lábast mindig lefedem, hogy a tej teteje ne hűljön meg.

2. TEJ BEOLTÁSA

Beoltom a tejet 5,5 ml (2,75/ 10 liter tej) 210 IMCU természetes tejtöltővel. A tejtöltőt is alaposan elkeverem a tejbe, lefedem és már többet nem mozgatom, nem keverem,

nem melegítem. Ha a tej forogna a keveréstől, meg kell állítani a forgást merőkanál segítségével, mert különben az alvadás megtörik, és egyenlőtlené válik. 30 perc alvadási idő következik.

3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Az alvadékat 2x2 cm-es hasábokra vágom. 2-3 percet pihentetem, majd tovább vágom 1x1 cm-es rögökre. A vágást folytatom tovább, kicsit gyorsabb tempóban, még a rögök mérete eléri a 0,5x0,5 cm-t. A vágási idő kb. 8-10 perc. A vágás után, 10 percig óvatosan kevergetem az alvadékat, hogy a rögök kicsit megszilárduljanak.

4. UTÓMELEGÍTÉS:

Az alvadékat 10 perc alatt 35 °C-ra melegítem, állandó kevergetés közben. (5 perc / 2 °C) Úgy kell keverni, hogy minden szem, külön-külön tudjon melegedni. Tovább melegítem 46-48 °C-ra, de már kicsit gyorsabb ütemben. 5 perc alatt 3 °C-ot emelkedjen a hőmérséklet. Közben állandóan kevergetem úgy, hogy az alvadékszemek nem tapadjanak össze. Legjobb az alvadékkeverőt nyolcas irányba mozgatni, hogy minden egyszem külön tudjon melegedni. Ez a folyamat kb. 20-25 perc. Még egy kis kintartásra van szükség! 15-20 perc csak keverés következik. Ilyenkor már nem melegítem tovább az alvadékat, csak szilárdítom az apró rögöket.

5. ÜLEPÍTÉS:

10 perc ülepítés. Lefedem a lábast, és következik nekem is egy kis pihenő :)

6. FORMÁZÁS:

Az ülepítés alatt összegyűlt savó 50%-át leszedem. Az előkészített formát nedves sajtruhával kibélelem. A lábasban az alvadékat összeszedem. Sajthálóval vagy sajt kendővel az alvadék alányúlok, kiemelem, kicsit lecsepegtetem és a



Boldogok a sajt készítőik!

PECORINO SAJT RECEPTJE

formába teszem. Az alvadéket folyamatosan kezemmel nyomkodom. Mikor tele a forma, még jól megnyomkodom, préslapot helyezek a tetejére és beteszem a présbe.

7. PRÉSELÉS:

Először a sajt súlyával préselem, majd fokozatosan növelem a súlyt. Szóval először 1x, 2x, 5x majd 10x súllyal préselem. Közben megforgatom a sajtot először 10 perc múlva, majd ismét 30, aztán 60-60-60 perc múlva. Összesen 5-6 órát préselem 23-25 °C-ban. A sajt maghőmérséklete 32-35 °C, a tejcukor bontás és a savfejlődés érdekében. Forgatás közeben a sajtot meleg savóval meglocsolom, ezzel is segítve a meleg tartást. A préselés alatt egyre simább lesz a sajt felülete, és a sajtkorong egyre tömörebbé válik. 6 óra múlva a súlyt eltávolítom, és egy éjszakán át hagyom, hogy a sajt lehűljön és a maradék laktózt tejsavvá alakítsa.

8. SÓZÁS:

Másnap reggel a sajt készen áll a sózásra. 20 dkg nem jódozott sót kimérek, és annyi 15-16 °C-os vizet töltök hozzá, hogy 1 liter legyen az egész oldat. Mikor a só elkeveredett a vízben, a sajtot tálba teszem, és ráöntöm a sóoldatot. Sajt kilónként 10-12 órát áztatom a sófürdőben. 6 óránként átfordítom a sajtot.

9. ÉRLELÉS:

2-3 napot szikkasztom, hogy a sajt felkészüljön az érlelésre. 13-15 °C-on, 80-85% páratartalomban érlelem a sajtot legalább 3-4 hónapig, de akár 24 hónapig is érlelhető. Minél tovább érlelem, annál karakteresebb ízek alakulnak a sajtban. Az érlelés alatt a sajtot mindennap át kell forgatni. Eleinte mindennap át kell törölgetni 5%-os sós oldattal, majd szárazra. A sajt deszkát is szárazra kell törölni a sajt nedvességétől. Ahogy erősödik a kérge, lehet ritkítani a sós oldatos kezelést, de forgatni mindennap kell.

Van, hogy a szikkasztás után két rétegben leviaszolom.

Így egyszerűbb az érlelés! Nem kell sós oldattal törölgetni, biztonságosabb az érlelés, könnyebb a védekezés a penész ellen. A sajtot viszont így is forgatom mindennap. Sok türelem, kitartás kell hozzá, de megéri, mert nagyon finom, ízes sajt lesz belőle.

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!