

## PROVOLONE SAJT RECEPTJE

### HOZZÁVALÓK:

- 10 liter friss, zsíros tej
- 1 kapszula olasz sajtkultúra
- 2,5 ml természetes tejoltó 210 IMCU
- 1 kapszula lizozim enzim

### 1. KULTÚRÁZÁS:

A friss, jó minőségű tejet egy nagyobb lábasban 32 °C-ig melegítem. 10 liter tejhez, 1 kapszula Olasz sajtkultúrát feloldok egy kicsi langyos vízben, és hozzákeverem a felmelegített tejhez. A lábast lefedve 30 percig érlelem a kultúrázott tejet.

Közben 10 literenként 1 kapszula feloldott lizozimot keverek hozzá.

### 2. TEJ BEOLTÁSA

2,5 ml, 210 IMCU természetes tejoltót keverek a tejhez. A lábast lefedem, és 40-45 percig hagyom, hogy a tej egyenletesen megaludjon.

### 3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Az alvadékat felvágom 1-2 cm-es rögnagyságra, 8-10 perc alatt, ügyelve, hogy a rögök mindenütt egyenletes nagyságúak legyenek.

### 4. UTÓMELEGÍTÉS:

46-48 °C-ig melegítem állandó kevergetés közben, úgy hogy a hőmérséklet 1.5-3 °C-ot emelkedjen 5 perc alatt. Az utómelegítés nagyjából 45 percig tart, de ha nem eléggé szilárdul meg az alvadék, akkor ez az idő lehet akár 1 óra is.

### 5. ALVADÉK SAVANYÍTÉSA:

2-3 órát hagyom savanyodni az alvadékat a meleg savóban. (lábasban)

### 6. FORMÁZÁS:

A savó 1/3-ad részét leszedem, az összeállt alvadékat átszedem egy formába és hagyom, hogy a savó kicsepegjen 1 órán keresztül. A formát a meleg savós lábasba teszem úgy, hogy egy másik formával kiemelem, hogy már maga a sajt, ne érjen a savóba. Fontos, hogy melegbe maradjon, hogy a kultúra tovább tudja savanyítani a sajtot. 30 perc elteltével, egyszer megforgatom.

### 7. CHEDDARÓZÁS:

A formából kivéve, 2-3 cm szeletekre vágom fel a sajtot. A szeleteket visszapakolom a formába egy rétegben egymás mellé, majd rá megint egy réteg, és így pakolom amíg el nem fogy. Ez itt olyan mintha cheddároznánk. Ilyenkor alakul ki a sajttészta végső savassága. Ehhez, mint az előbb ugyanúgy visszateszem a meleg savós lábasba a formát, hogy ne hűljön ki. (a sajttészta hőmérséklete 30-34 °C) Hagyom savanyodni 2-3 órát. Féldőben egyszer átfordítom a sajtot. A sajt pH-ja 5.2-5.4 lesz.

### 8. NYÚJTÁS, FORMÁZÁS:

Vizet melegítek 80-85 °C-ra. Felvágom 1-2 cm-es szeletekre, beleteszem egy nagyobb tálba, és az egészre ráöntöm a forró vizet. Spatulával, addig gyúrom, nyújtom, hajtogatom, míg homogén tészta lesz belőle. Mikor szép fényes, és szálasan nyúlik, akkor a kezemmel megformázom.

Vigyázni kell, mert nagyon forró! Gyorsan kell dolgozni vele, mert csak amíg forró, addig formázható szépre. A megformázott sajtot, azonnal jéghideg vízbe dobom, és benne hagyom amíg ki nem hűl.

### 9. SÓZÁS:

Másnap 20%-os sóoldatot készítek. (20 dkg nem jódozott só, és annyi víz, hogy 1 liter legyen az oldat) A sóoldat hőmérséklete 15-16 °C. Sajt kilónként 10-12 órát áztatom benne.



*Boldogok a sajt készítőik!*

## PROVOLONE SAJT RECEPTJE

### 10. ÉRLELÉS:

A sajtokat spárgával átkötözöm, és fellógatva 4-6 hétig érlelem.

Az első 2 hétben, sós oldatos vízzel törölgetem mindennap.

A második héttől olajjal dörzsölgetem át a sajtokat. Megvédi a kérget, és segíti a sajt érését.

**BOLDOG, ÖRÖMTELI  
SAJTKÉSZÍTÉST!**