

ROBIOLA SAJT RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- 10 liter tej
- 1 kapszula krémsajt kultúra
- 0,3-0,5 ml természetes tejlótló enzim 210 IMCU
- 20-25 gr jódtmentes só

KÉSZÍTÉSE:

Egy lábasba beleöntöm a tejet, és elkezdem felmelegítem a friss tejet 28-30 °C-ra. Közben néha átkeverem, hogy egyenletesen melegedjen.

(Kecske, juh vagy kevert tej használata esetén a kezdeti hőmérséklet 35-37 °C) Mikor a tejet odatettem melegedni, már kiviszem a hűtőből a kapszulát, széthúszom, és kicsi langyos vízben feloldom a benne lévő kultúrát.

1. KULTÚRÁZÁS:

Fontos, hogy ne közvetlenül a tejbe szórjuk bele! Hagyjuk, hogy a kultúraszemek hidratálódjanak, kicsit életre keljenek. A meleg tejbe belekeverem a feloldott krémsajt kultúrát. Lefedem, beteszem egy thermoládába és 4 órán keresztül tartom ezt a hőmérsékletet. Ha nincs termodobozod, megteszi egy vastagabb takaró is. Lehet úgy is hőntartani, mintha dunsztolnánk.

2. SÓZÁS:

Ha eltelt a 4 óra, 10 liter tejhez, 25 gramm jódtmentes sót keverek, melyet előzőleg feloldottam 10x-es mennyiségű vízben.

3. TEJ BEOLTÁSA:

A tejet beoltom 0,3 ml természetes tejlótlóval. Ezzel is alaposan elkeverem, a lábas lefedem, majd 12-24 órán keresztül altatom 22-24 °C-os helyiségben.

Közben már kevergetni, mozgatni nem szabad, mert úgy nem lesz egyenletes a tej alvadása. Az, hogy mennyire lesz savas, és milyen lesz a textúrája, ezzel az idővel tudom szabályozni. Ez nagyban függ a külső környezeti hőmérséklettől is. Ha hosszabb időt hagyom savanyúbb lesz a krémsajt, ha rövidebb ideig édesebb ízű lesz.

4. FORMÁZÁS:

Mikor már elkezdi kiengedni a savót, és nekem tetsző az illata, íze, elkezdem a formázást. Egy nagyobb szűrőkanállal óvatosan átszedem az alvadékat 25 dkg-ás vagy ½ kg-os formákba. Lehet jó púposra szedni, mert sok savó fog kifolyni a csöpögtetés alatt. A formákra súlyt nem kell tenni. 2-3 órát hagyom csöpögni, megforgatom, majd hűtőbe teszem további csöpögtetésre. Itt a hideg érlelés alatt kapja meg a masszívabb textúráját.

Kétnaposan már fogyasztható, csomagolható, de akár érlelhető hosszabban fehérpenésszel, vagy rúzsflórával is.

5. ÉRLELÉS:

Ha külső kéregkezeléssel szeretném kezelni, akkor 1 liter vízben kell feloldani 1 kapszula fehér vagy vörös (rúzs) penész kultúrát, és 1 evőkanál sót. Ezzel az oldattal kezelem 2 héten keresztül minden nap. Az oldatot hűtőszekrényben tárolom. A sajt érlelési hőmérséklete 13-14 °C, a pára 96-98 %.

Finom, ízes, karakteres krémsajt készíthető így belőle. Izgalmas érdemes, érdemes kipróbálni!

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!