

RÖGÖS TÚRÓ RECEPTJE

1. KULTÚRÁZÁS:

Hűtőszekrényben 1-2 hétig tárolható.

Feloldok 10 liter tejhez, 1 kapszula mezofil kultúrát. A tejet lábasba öntöm, elkezdem melegíteni 30-35 °C-ig. Amikor elérte a tej a megfelelő hőmérsékletet, a tűzhelyet elzárom, beleöntöm a kultúrát és alaposan elkeverem.

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!

2. SAVANYODÁS, ALVADÁS:

Meleg helyre teszem, és próbálom a 30 °C körüli hőmérsékletet megtartani. 18-20 óra elteltével a tej megalszik, aludttej lesz belőle. A tetejére feljött tejszín közben megsavanyodik, amit néha lekanalazok róla, ez lesz a tejföl. Mikor nem szedem le a tejfölt, zsírosabb, krémesebb túrót kapok belőle.

3. TÚRÓ KIMELEGÍTÉSE:

Az aludttejet lassú tűzön elkezdem melegíteni. Mikor elkezd fortyogni, lassan el kell kezdjük kevergetni. A túrószemek és a savó látványosan kettéválik.

Kíméletes keverés közben, 46-50° C -ig melegítem.

Minél magasabb hőmérsékletre melegítem, annál szárazabb lesz a túró. Alacsonyabb hőmérsékleten pedig krémesebb, lágyabb marad.

4. SZŰRÉS, CSÖPÖGTETÉS:

Mikor kellően felmelegedett, elzárom tűzhelyet.

Apróbb lyukazatú szűrővel kimerem a túrót, egy sajtkendővel vagy sajtmuszlinnal bélelt tálba.

Mikor az összes túrót átszedtem, a kendő 4 sarkát keresztben összekötöm és fellógatom csurogni.

2-3 óra csöpögtetés után a túrót egy tálba kiborítom.

5. TÁROLÁS:

A tálban lévő friss, langyos túrót kezemmel szétmorzsolom egészen addig míg nem „gurulnak” a túrószemek.