

TALEGGIO SAJT RECEPTJE

HOZZÁVALÓK:

- 20 liter nyers tehéntej
- 2 kapszula Yobiotik natúr joghurt kultúra és
1 kapszula Vacherin sajt kultúra /
20 liter tejhez
- 4 ml természetes tejtöltő / 20 liter
tejhez
- kisebb, vagy nagyobb szögletes forma
- hosszabb pengéjű kés, vagy sajtkard

1. KULTÚRÁZÁS:

35-36°C-ig felmelegítem a friss, házi tejet, majd hozzáadom az előkészített, feloldott sajt kultúrákat. Alaposan elkeverem, a lábast lefedem. 30 percig hagyom érni a kultúrával a sajttejet.

2. TEJ BEOLTÁSA:

36 °C-on hozzáadom a tejtöltőt, ezt is alaposan elkeverem a tejben. Megállítom a tej mozgását, hogy az alvadás egyenletes legyen. Lefedem és hagyom, hogy a folyékony tejből, szilárd alvadék váljon. A tej már kezd alvadni 10-15 perc elteltével, de hagyom még tovább, összesen 30 percig, hogy jó szilárd legyen az alvadékom.

3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Tenyeremmel ellenőrzöm, hogy megfelelő-e az alvadék szilárdsága. Mikor szép szilárd a megaludt tej, felvágom 4 cm hasábra. Itt a vágás még csak kétirányú. A vágást sajtkarddal végzem, kb. 3-4 perc alatt. Lefedem, és 10 percig pihentetem az alvadékot. Várom, hogy a savó kiserkenjen a hasábokból. Tovább aprítom 2 cm-es rögnagyságra, 5-6 perc alatt.

Ezt a folyamatot sajtkarddal vagy sajt hárfával is végezheted. Óvatosan, hogy ne legyen túlságosan apró a rögök nagysága. Türelemjáték a vágás, de ez egy nagyon fontos

része a sajt készítésnek, mert ettől (is) lesz jó állagú sajt belőle.

4. UTÓSAJTOLÁS:

15-20 perc lassú kevergetés következik, hogy az alvadék még tovább szilárduljon. Keverheted alvadék keverővel, vagy egy nagyobb présleppal, de akár kézzel is. Jó érzés a langyos, finom puha alvadékot keverni.

5. FORMÁZÁS:

Kisebb vagy nagyobb szögletes formába szedem, bő savóval. Púposan tele szedem, hogy megfelelő legyen későbbiekben a sajt magassága.

10-15 perc múlva fordítom meg először a sajtot. Ekkor még nagyon puha az alvadék, óvatosan, finoman kell forgatni. Szinte ki sem borítom a formából, csak szépen, gyengéden átbillegtetem az ujjaimmal. Ezt a sajtot nem kell préselni. Puha sajt lesz belőle, így elég, ha csak a saját súlyánál fogva préselődik. Forgatással segítem a savó megfelelő távozását a sajtból: 20 perc múlva, majd 30 perc, 60 perc, 120 perc és mindig megduplázom a forgatások közötti időt.

6-8 órán keresztül forgatom, miközben szépen lesavanyodik a sajtészta. Fontos, hogy a helyiség hőmérséklete meleg, 21-23 °C-os legyen. Ezután készen áll a sózásra.

6. SÓZÁS:

Készítek egy 20%-os sófürdőt. 20 dkg nem jódozott sóhoz, annyi 15-16 fokok vízét öntök, hogy az oldat mennyisége összesen 1 kg legyen. Alaposan összekeverem. Amikor a só feloldódott, beleteszem a sajtot, és sajt kilónként 6-8 órát áztatom. Félidőben egyszer átforgatom.

Vagy szárazon sózom: 3 napon keresztül megszórva, de nem bedörzsölve a sajt teljes felületét.

Négy nap alatt amit nem szívott be a sajt felülete, azt gyengéden leseprem róla.



Boldogok a sajt készítőik!

TALEGGIO SAJT RECEPTJE

7. SZIKKASZTÁS:

1-2 napon át szikkasztom szellős, hűvösebb helyen, 19-20°C-ban. Ügyelni kell arra, hogy ne legyen túl kiszáritva a sajt kérge, mikor az érlelőbe betesszük.

8. ÉRLELÉS:

Mivel a tejbe brie kultúrát is kevertem, így egy nagyon izgalmas érlelési időszak következik. Szeretem amikor látom az érést, és szinte az én kezeim között alakul, fejlődik ki a sajt. A kultúrában található penicillium fehér, puha pelyheket növeszt a sajtra, a brevi baktérium narancsos színt kölcsönöz neki. Néha teljesen letörlöm a fehérpenészt, hogy a rúzs érvényesüljön jobban. De van, amikor a fehér bundát hagyom megvastagodni, hogy az alatt érjen be a sajt. Mindkettő imádni való lesz! Kísérletezz Te is bátran. Érlelő dobozba teszem a sajtokat, hogy biztosítsam az érleléshez szükséges párat. Minden nap mikor megfordítom a sajtot, kitörlöm az összegyűlt felesleges párat a dobozból, mert nem jó a sajtnak, ha visszacsöpög rá.

Az érlelési hőmérséklet 12-13 °C, 80-85% páratartalom.

Érlelési idő: minimum 21 nap, de akár 3-4 hónap is lehet, sajt méretétől függően. A hőfok csökkentésével nő az érlelési idő!

BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!