

## TRAPPISTA SAJT RECEPTJE

### HOZZÁVALÓK:

- 1 kapszula trappista sajt kultúra
- 1 kapszula lizozim enzim
- 2,4 ml természetes tejtoltó enzim
- jód és adalékmentes só

### KÉSZÍTÉSE:

Nagyon fontos, hogy megbízható helyről származó friss, telt ízű tejből dolgozz!

Én mindig a reggeli fejből dolgozom, frissen, nyersen használom fel a trappista sajtra szánt tejet.

Ha a hőkezelés mellett döntesz, akkor melegítsd fel a tejet 63-65 °C-ra, és tartsd ezt a hőmérsékletet 30 percen keresztül. A hőmérséklet tartásához legegyszerűbb a vízfürdő használata. Ezután hideg vízfürdőben hűtsd vissza 32 °C-ra. A hőmérséklet méréséhez használj konyhai maghőmérőt, vagy zsinóros hőmérőt.

### 1. KULTÚRÁZÁS:

Egy nagyobb lábast hideg vízzel kiöblítek. Beleöntöm a tejet, és elkezdem melegíteni 32 °C-ig.

Feloldom a lizozim enzimet, (10 liter/ 1 kapszula) és ezt is hozzákeverem a hideg tejhez, hogy az érés során megakadályozzam a vajsavas puffadást, mely kellemetlen ízt és illatot eredményez. Néha átkeverem, és figyelem a hőmérsékletet, hogy nehegy túlmelegítsem. Mert az bizony könnyen megeshet.

Közben előveszem a kultúrát a hűtőből, kiöntöm a kapszulából a baktériumokat, és pici langyos vízben feloldom. (10 liter tejhez 1 kapszulát számolva) Hozzáöntöm a tejhez a jól feloldott kultúrát. A tejet 10-15 percen keresztül érlelem, lefedett lábasban.

Fontos, hogy a tej ezalatt ne hűljön vissza, mert a baktériumok csak így fognak jól szaporodni.

### 2. TEJ BEOLTÁSA:

Mikor eltelt az érlelési idő, 2,4 ml (/10 liter tej) természetes tejtoltót keverek a tejhez. Még mindig 32 °C-os a tejem. lefedem az edényed, hogy az alvadás alatt is minél kevesebb legyen a hővesztés. Ilyenkor a tejet kevergetni, melegíteni, mozgatni már nem szabad! A folyékony tejből, szépen lassan szilárd alvadék válik. 40-45 perc alvadási idő következik.

### 3. ALVADÉK FELVÁGÁSA:

Kezemmel meggyőződöm arról, hogy már elég szilárd az alvadékom. Egyszerre meleg és puha, kellemes tapintású. Hárfával kezdem az alvadék felvágását. Először lassabb tempóban húzom a hárfát az alvadékban, majd mikor már látom kiserkeni a savót, elkezdem kicsit gyorsítani a vágás sebeségét úgy, hogy minél kevésbé törjenek össze a rögök. Ha nagyon gyorsan vágjuk, vagy esetleg törjük, akkor a vágás alatt nagy lesz a veszteségünk, sok protein kerül a savóba. 6-7 mm-es rögnagysáig aprítom fel az alvadékokat 8-10 perc alatt.

### 4. UTÓMELEGÍTÉS:

Mikor készen vagyok a vágással, rögtön elkezdem az utómelegítést. Állandó kevergetés közben melegítem 42°C fokra úgy, hogy 5 perc alatt 2-3 fokot emelkedjen a hőmérséklet. Ügyelni kell arra, hogy a melegítés közben az alvadék szemek ne csomósodjanak össze, ezért nyolcas alakban keverem.

### 5. UTÓSAJTOLÁS:

Mikor elértem a 42 °C-ot, elzárom a melegítést és még 10-15 percen át kevergetem. Ilyenkor tovább szilárdulnak az alvadék szemek.

### 6. ÜLEPÍTÉS:

Most jön egy kis pihenés! Lefedem a lábast, és 10 perc ülepítés következik. Az alvadék

## TRAPPISTA SAJT RECEPTJE

összegyűlik az edény aljában, a savó pedig a tetején.

### 7. SAVÓ ALATT PRÉSELÉS:

Az összegyűlt savóból 1/3-ad részt leszedek. Belengedek egy akkora átmérőjű perforált lapot, mint amekkora az edényem. A perforált lapra, annyi súlyt teszek, ami tej mennyiségének a 10-15%-a. Lenyomom az alvadékszemeket az edény aljára, egészen tömörre préselem 10 perc alatt. 10 liter tejure 1-1,5 kg súlyt számolok.

Ha nincs rozsdamentes súlyod, akkor úgy tudod a súlyt rátenni, hogy a préslap közepére teszel egy magasítást, amire a savó felszíne fölött tudod tenni a súlyt. Pl. teszel rá egy magas sajtformát, vagy egy magas lábast stb...

### 8. FORMÁZÁS:

A sajtformákra nedves sajtruhákat teszek, és bedobálom a meleg savós edénybe, hogy a formák is átmelegedjenek.

Mikor letelt a préselési idő, leveszem a súlyt és a perforált préslapot. Az edény alján összeállt sajtkoronggal már könnyen lehet dolgozni. A korongot felvágom akkora cikkekre, hogy kényelmesen el tudjam rendezni a sajtformákban. Ilyenkor még nagyon képlékeny a sajtészta, ezért a formán belül több darabból is lehet rendezni, akár egymásra helyezve is. Ezt még az edényben, a meleg savóban végezem el, minél hamarabb, hogy a túlzott lehűlést elkerüljem.

### 9. PRÉSELÉS:

Mikor tele van a formám, kiemelem a sajtot a savó alól, ráteszem a préslapot és megpréselem a sajt súlyának megfelelő súllyal. 10 liter tej, 1 kg sajt, 1 kg súly. 10 perc elteltével kezdődik a fordítás. Kiveszem a formából a sajtot, megfordítom, visszateszem a formába, de nagyon vigyázok, hogy a sajtruha ne gyűrődjön össze. A súlyt, a sajt súlyának a duplájára növelem

meg.

A következő fordítás már 20 perc múlva lesz, ekkor a súly, már a sajt súlyának az 5x-e. 30 perc múlva ismét fordítok egyet, és a súlyt a 10x-re növelem.

Ezután már egyre ritkább a forgatási időt (60-120...), a súly már marad végig 10x-es. A préselés teljes időtartama: 6-8 óra, 22-24 °C-on. A baktériumok működéséhez nagyon fontos a hőmérséklet!

### 10. SZÓZÁS:

Készítek egy 20% sóoldatot. 20 dkg jódtmentes sóhoz annyi vizet öntök, hogy az oldat összesen 1 liter legyen. Az oldat hőmérséklete 15-16 °C-os. Sajt kilónként 12-14 órán keresztül áztatom a sófürdőben. Félidőben átfordítom.

### 11. ÉRLELÉS:

Ha eltelt a szózási idő, kiveszem a sajtokat a sófürdőből. Papírtörölővel leitatom a nedvességet a sajt felületéről, és kezeletlen deszkára pakolom. 2-3 napig szikkasztom. Minden nap átfordítom. Majd készítek egy 5%-os sóoldatot, és ezzel az oldattal minden nap áttörlöm a sajt minden oldalát, majd szárazra törlöm, megfordítom, és a deszkát is szárazra törlöm. Első héten minden nap törölgetem sóoldattal, majd második héttől, csak 3-4 naponta. De forgatni, minden nap forgatom a sajtot! Így érlelem 3-4 hétig, 15-16°C-os helyiségben, 85-90% páratartalom mellett. Ha túl gyorsan szárad a sajt, mert alacsony a páratartalom a levegőben, akkor sajtbevonó viaszt használok. Két rétegben kenem fel, hogy megvédjem a kiszáradástól, hogy ne legyen vastag kérge a sajtnak. Ilyenkor az 5%-os sóoldattal nem kell törölgetni, de forgatni ilyenkor is szükséges.

## BOLDOG, ÖRÖMTELI SAJTKÉSZÍTÉST!