

Gouda sajt

A Gouda sajt világszerte ismert, nagyon szeretett sajt fajta. A XIII. században kezdték el a készítését Hollandiában, Gouda városában.

Ma a világ sajt fogyasztásának 50-60%-t teszi ki.

A Gouda tipikusan pasztörizált tehéntejből készül, de vannak kézműves készítőik, akik kecske vagy juhtejből is állítanak elő Gouda sajtot.

Ez egy félkemény sajt, melynek állaga sima textúrájú, íze korától függően lágyabb vagy pikánsabb ízvilágú. Jelenleg hét különböző Gouda sajtot kategorizáltak kortól függően. Graaskas a fiatal Gouda, mely 2-4 hét érlelés után fogyasztható, az Overjarig az öreg sajt, mely több hónapig érlelt. Íze zamatos, állaga kemény, színe sárga.

A viaszolt kéreg színe jelzi az ízbeli különbséget.

A piros a natúr Gouda, a zöld a gyógynövényes, a sárga köménnyel fűszerezett, és a fekete használják extra érlelt, 1 éves Goudára.

A sajt diós ízét fokozza a sajt kora.

HOZZÁVALÓK:

- 10 liter tej
- 1 kapszula Gouda, Trappista sajt kultúra
- 2 ml természetes tejoltó 210 IMCU
- 1 kapszula lizozim enzim
- jódtmentes só

KÉSZÍTÉSE:

A tej lehetőleg extra minőségű legyen! Teljes tej, friss, fölözötlen.

Pasztörözés: Beleöntöm egy nagyobb lábasba a tejet és elkezdem melegíteni.

63-65 °C-ra melegítem és 30 percen keresztül tartom ezt a hőmérsékletet.

A hőmérséklet tartásához, legegyszerűbb a vízfürdő használata, de egy termoláda is jól tartja a meleget. Majd

visszahűtöm 32 °C-ra. Ezt pedig hidegvizes vízfürdőben végzem. **1. kultúrázás:**

A kultúrát a hűtőből kivesszem, széthúszom, és egy kicsi langyos vízben feloldom.

Hagyom állni a 15-20 perccel, hogy a kultúraszemek alaposan feloldódjanak és feléledjenek.

32 °C-on, 10 liter tejhez 1 kapszulányi feloldott kultúrát keverek.

10 -15 percig érlelem, pihentetem a bekultúrázott tejet.

Közben, körülbelül félidőben a késői (vajsavas) puffadás megelőzése érdekében, elkeverek a tejben a 1 kapszulányi feloldott lizozim enzimet.

2. tej beoltása:

32 °C-on, 10 liter tejbe, 2ml természetes tejoltót alaposan elkeverek.

Lefedem és 40-45 percig olvasztom, pihentetem úgy, hogy közben a 32 °C-ot végig tartom. Fontos, hogy

ilyenkor már nem szabad melegíteni, kevergetni, mozgatni a tejet. **3. alvadék felvágása:**

Az alvadékat 1,5-2 cm-es röngnagyságra vágom fel, sajt hárfával 8-10 perc alatt.

Először két irányú vágást végzek, várok 1-2 percet, majd folytatom a vágást, amíg mindenütt egyenletes röngnagyságú lesz az alvadék.

4. ülepítés:

10 perc ülepítés következik. Ilyenkor az alvadékszemek az edény alján, a savó pedig felette gyűlik össze.

5. alvadék mosása:

A tejsavó 1/3 részét leszedem és visszaöntök annyi 80 °C-os vizet, míg az egész egyenletesen el nem éri a 34 °C-ot.

Közben folyamatosan kevergetem az alvadékat.

Ismét 10 percig hagyom pihenni az egészet. Most addig szedem le a tejsavót, amíg az alvadékat meg nem látom.

Majd ismét 80 °C-os vizet töltök hozzá, szépen lassan csurgatva addig, hogy az egész elérje a 38 °C-ot. Ezt a hőmérsékletet 15 percen keresztül tartom. Közben viszonylag lassan, kíméletesen keverem, hogy az alvadékszemek ne tapadjanak össze.

Még további 10 percig pihentem, hogy az alvadék tudjon zsugorodni.

6. formázás:

Leöntöm a maradék savós vizet. Az alvadékat gyorsan a formába szedem, hogy ne hűljön ki.

Ügyelek arra, hogy az alvadékat ne nagyon törjük össze, csak szépen, finoman nyomom a formába. Mikor már

7. préselés

az összes sajtalvadék a formába került, préslapot helyezek rá és lesúlyozom.

Először 1x-es súllyal préselem. A súlyt fokozatosan növelem, hogy a sajt darabok össze tudjanak megfelelően tapadni.

Megkezdődik a forgatási rend. Első fordítás 10-15 perc múlva, a súlyt növelem 2x-re.

Második fordítás 20-25 perc múlva, a súly ekkor már 5x-e legyen a sajt súlyának.

30-40 perc elteltével újabb fordítás, ekkor a súlyt megint megduplázzom, így a sajt súlyának a 10x-e kerül már rá.

A 10x súly marad végig a préselés, forgatás alatt.

Összesen 16-18 órán keresztül préselem, és forgatom a sajtot.

8. sózás:

Készítek egy 20%-os sófürdőt, 15-16 °C-at. (20 dkg nem jódozott sóhoz annyi vizet mérek, hogy 1 liter legyen az oldat. Ezt jól összekeverem.

Kiveszem a sajtot a formából, és olyan nagy tálba teszem, melybe kényelmesen elfér.

Annyi sólevet öntök rá, hogy a sajt megemelkedjen, és „ússzon”.

Sajt kilónként 10-12 órát áztatom, félidőben 5-6 óránál egyszer átforgatom a sajtot.

A sófürdő leszűrt leve hűtőszekrényben eláll, így 2x-3x is használható. De nem árt néha átforralni!

9. érlelés:

Fadeszkára teszem a sajtot, mindennap átforgatom és hagyom, hogy a kérge megszikkadjon.

3-4 nap elteltével, mikor már jó száraz a sajt kérge, bekenem sajtbevonóval a sajt tetejét és az oldalát félig egy ecset segítségével.

Fél nap alatt megszárad, megfordítom és a sajt másik felét is bekenem.

Ezt megismétlem még egyszer, hogy az egész sajton két réteg bevonó legyen.

Érlelem a sajtot 4-6 hétig 15-16° C-on, 80-85% páratartalomban.

A sajtot minden nap át fordítom.

Ha bírjuk, legyen az érlelési idő minél hosszabb. Így még több íz tud kialakulni a sajtban az érés folyamán.

10. tárolás:

A sajt megbontása után, hűtőszekrényben zsírpapírba csomagolva érdemes tárolni.

Fogyasztás előtt ½ órával vegyük ki a hűtőből, hogy a finom ízek előcsalogassuk.

BOLDOG SAJTKÉSZÍTÉST!:)