

Halloumi sajt



A Halloumi sajt készítésének hagyománya Ciprus szigetéről ered. Eredetileg juh -és kecsketej keverékéből készült, ma már sok helyen készítik tehén tejéből is.

Sós lében tárolják, színe fehér, szerkezete réteges. Hagyományosan menta levelével fűszerezték, hittek benne, hogy ez tartósabbá is teszi a sajtot.

A szokásosnál magasabb olvadáspontja miatt jól grillezhető. Kérge szépen megbarnul anélkül, hogy a sajt szétolvadna.

Cipruson a meleg hónapokban görögdinnyével fogyasztják. Illik még hozzá mindenféle saláta, zöldség, gyümölcs, érett sonka is.

A Halloumi félkör alakú, súlya kb. 220-270 g.

HOZZÁVALÓK:

- 1 kapszula [Yobiotik gyúrtsajt kultúra](#) / 10 liter tej
- 2,5-2,7 ml [tejoltó 210 IMCU](#) / 10 liter tej
- [citromsav](#)
- jódtmentes só

KÉSZÍTÉSE:

Friss, főlözötlen tejből készüljön.

1. kultúrázás:

Nagy lábasba öntöm a tejet, felmelegítem 30-31 °C-ra.

Közébe kiveszem a hűtőszekrényből a gyúrtsajt kultúrát, a kapszulát széthúzom, és a benne lévő port kevés langyos vízzel feloldom.

30-31 °C-on, 10 liter tejhez hozzáadom a feloldott kultúrát, alaposan elkeverem.

10 percig érelem, pihentetem a bekultúrázott tejet, a baktériumok elszaporodása érdekében.

2. tej beoltása:

30-31°C-on, 10 liter tejben 2,7ml természetes tejoltót keverek.

Lefedem és 30-35 percig hagyom, hogy a folyékony tej szilárdá alakuljon, megaludjon. Az alvadás közben sem mozgatni, sem keverni nem szabad!

3. alvadék felvágása:

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

4. utómelegítés:

Felmelegítem az alvadékat 38-40°C-ig, közébe lassan átkeverem, hogy minden szem külön-külön melegedjen és ne tapadjon össze.

Ez a folyamat, 20-25 percig tart. Ezt a hőmérsékleten még további 20 percig tartom és közben 3-5 percnként átkeverem az egészet.

5. ülepités:

Ezután 5 perc ülepités, pihentetés következik.

Az alvadék összegyűlik az edény aljára, és amennyi savót tudok, leszedek róla.

Ezt a savót elkezdem melegíteni 86-92°C-ra. Figyelek, hogy ne forrjon fel, de a 86 fokot mindenképpen érje el.

6. formázás:

Miközben melegszik a tejsavó, az alvadékat formába pakolom.

A savót enyhén kinyomkodom az alvadékszemek közül, és rétegenként, jól eligazítva telerakom a formákat.

Mikor tele van a forma, préslapot teszek rá, és kevés súllyal megpréselem.

Ha lágyabb sajtot szeretnénk, még préselni sem muszáj, de a forgatás az nagyon fontos! A súly, ne legyen több a sajt súlyánál. 10-15 percnként megforgatom a sajtot.

A felmelegített savóból ricottát (ordát) készíték. Mikor elérte a tejsavó a 86-92°C-ot 10 literenként 1 csapott evőkanál citromsavat szórunk bele.

Finoman elkeverem, majd 10-15 percet várok, hogy a savófehérje összegyűlön a savó tetején.

Láthatóan szép egybefüggő a felületet képez a fehérjepelhely, óvatosan átszedem egy szűrő segítségével ricotta formába, vagy egyszerűen sajtkenőbe.

A forró maradék savót melegen tartjuk 87-90°C-on. Ez alatt az idő alatt kellően savanyodik, és tömörödik a sajtunk.

A formából kiveszem, és felvágom ujjnyi vastag szeletekre.

Óvatosan beleengedem a sajtszeleteket a forró savóba és türelmesen várok, amíg minden szelet felúszik a folyadék tetejére.

Hagyom még 10 percig, hogy a Halloumi az igazi karakterét megkapja. Lapos szedővel, sorra mind kikapdosom.

7. sózás:

Gyorsan míg meleg a sajt, sóval bedörzsölöm mindkét oldalát. Vigyázni kell, mert nagyon forró!

A sajtra rápakolok pár levél szárított vagy friss mentalevelet (vagy egyéb fűszereket). A besózott, fűszerezett sajtot ketté hajtom, és kicsit megnyomkodom.

8. tárolás:

Mikor kihűlt, a savóból készítek 6-8%-os sós levet, és ebbe egymás mellé állítom a sajtokat.

Legjobb erre egy csattosüveg! Lezárom, majd beteszem hűtőbe. Több hónapig is eláll, kis adagokban is felhasználható.

Magas olvadáspontja miatt könnyen grillezhető. Akár kockára vágva, zöldségekkel, hússal együtt is süthető.

BOLDOG SAJTKÉSZÍTÉST!:)