



Mozzarella gyors, Yobiotik

A jó mozzarella-hoz kiváló minőségű tej kell. Ha nincs saját magunk fejte tejünk, próbáljunk megbízható helyi termelőt találni.

Fontos, hogy a tej friss legyen. Ne legyen fölözött, gazdag, telt ízű legyen. A mozzarella működik sovány tejből is, de úgy száraz, kemény lesz.

Ha puha, szaftos sajtot szeretnél és nem eléggé zsíros a tej, akkor dúsíthatod hozzáadott tejszínnel is. Ha nem hőkezelt a tej, ne aggódj! A sajt nyújtásakor a forró vízben mindenképpen hőkezelt lesz. J

A Mozzarella di Bufala Campana sajt előállításához kizárólag teljes értékű, friss bivalytej használható fel. Caprania térségben még a mai napig az eredeti recept alapján készítik a mozzarellát, amelynek a DOP megjelölése (Denominazione di origine protetta) garantálja a termék autentikus készítését.

HOZZÁVALÓK:

- 10 liter friss, zsíros házi tej
- 1 kapszulányi, feloldott Yobiotik gyúrtsajt kultúra
- 3.1 ml oltó természetes tejtöltő enzim

Gyúráshoz:

- víz

KÉSZÍTÉSE:

A friss tejet felmelegítem 38°C-ra, közben a kultúrát kiveszem a hűtőből, széthúzom a kapszulát, kiöntöm egy kicsi tálba és kevés langyos vízzel alaposan elkeverve feloldom.

1. kultúrázás:

38°C-on elzárom a tűzhelyet, hozzáadom a meleg tejhez a feloldott kultúrát és alaposan elkeverem.

A beültetett tejet 1 órán keresztül érlelem, tartva a meleg tejnek a hőmérsékletét.

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

2. tej beoltása:

10 liter tejben alaposan elkeverek 3.1 ml természetes tejtöltőt.

A lábast lefedem. Figyelek nagyon, hogy a hőmérsékletet 36-38°C tartsam végig a feldolgozás alatt!

Ezt én egy thermoládával szoktam megoldani, de lehet elektromos sütővel, vízfürdővel vagy egyszerű dunsztal is megoldható.

20-25 perc alvadási idő következik.

3. tej boltása:

Tenyeremet ráteszem az alvadékra és meggyőződöm arról, hogy már elég szilárd az alvadék. (olyan, mint egy kemény aludttej)

Elkezdődöm az alvadék felvágását. Én legjobban sajt-hárfával szeretem vágni az alvadékot, de lehet sajt-karddal vagy egy hosszú pengéjű késsel is.

Az alvadékot 1,5-2 cm-es rögnagyságra vágom fel 8-10 perc alatt. Ügyelek arra, hogy egyenletes legyen mindenhol az alvadék nagysága.

A fedőt visszatesszük és 10 perc pihentetés következik.

10 perc elteltével átkeverem, átmozgatom az alvadékot, hogy az összetapadt szemek széttessenek, és jobb legyen a savóleadása.

4. ülepités, savóleeresztés:

10 perc ülepités. Az alvadék leül az edény aljára, a savó pedig felette gyűlik össze.

Beleengedek egy szűrőt és amennyi savót tudok leszedelek róla. Az edény alján összegyűlt alvadékon csak egy kicsi savó kell, hogy maradjon.

Kisebb mennyiségnél merőkanállal, nagyobb mennyiségnél cső segítségével távolítom el a savót.

5. savanyodás, érlelés:

Még mindig 36-37°C-on, melegen tartom. 2-2.5 órán keresztül savanyítom az alvadékot.

Az alvadékot formázni, préselni nem kell! A meleg edénybe magától szépen összeáll.

Ha az alvadék jobban kihűlne, akkor a savanyodásra több időre lesz szükség!

Mikor közeledek a savanyítási idő végéhez, csípek egy kicsit az alvadékból, hogy megkóstoljam elég savanyú lett-e már.

Akkor lesz nyújtható, ha határozott, de kellemes savanykás ízek a sajtésztn.

6. sajt nyújtása, formázás:

Most jön a legjobb része, kezdődik a formázás!

Kisebb lábasba 80-85 °C-ra vizet melegítek. A megsavanyodott sajtot felvágom 1-2 cm-es kockákra.

Nyeles szűrőbe egy marék felvágott sajtot belerakok, majd óvatosan bele engedem a forró vízbe. Amikor megolvadt a sajt (ez kb.1-2 perc) spatula segítségével addig dolgozom, gyúrom össze, míg egy homogén, csomómentes sajtmasszát kapok belőle.

Ha nem akar összeállni, újra belemártom a forró vízbe, hogy formázható legyen.

Az összegyúrt tésztát kiviszem és gyorsan hajtogatom, mint egy jól megkelt zsemletésztát.

A gömbölyű sajttésztát körbe-körbe forgatva széléit mindig aláhatom.

4-5 hajtogatás után a sajttészta közepét hüvelykujjam és a mutatóujjam között kinyomom, majd hirtelen mozdulattal lecsípem.

A „fehér gyöngyöt” jéghideg vízbe dobom. Zárható üvegbe szedem, és annyi „hűtővizet” szedek rá, hogy a mozzarellák sehol ne lógjanak ki a levegőre.

tárolás:

Hűtőben, vízben tároljuk!

BOLDOG SAJTKÉSZÍTÉST!:)