

Edami, vagy Edammer sajt, hagyományos holland kerek sajt. Viaszban érlelt félkemény, enyhe ízű, népszerű sajt fajta.

HOZZÁVALÓK:

- 10 liter tej
- 1 kapszula Edami, Trappista sajt kultúra
- 2 ml természetes tejoltó (210 IMCU)
- 1 kapszula lizozim enzim
- jódozatlan só

KÉSZÍTÉSE:

Jó minőségű, teljes tejből készüljön.

①. kultúrázás:

Előveszek egy nagyobb lábas, kicsit bevizezem a belsejét, hogy a tej melegítés közben ne tapadjon le.

A tejet beleöntöm, és elkezdem a melegítést 30 °C-ig.

Néha a tejet átkeverem, és ellenőrzöm a hőmérsékletet.

Közben 25-26 °C-nál a késői (vajsavas) puffadás megelőzése

érdekeben, feloldok 10 literenként, 1 kapszula lizozim enzimet, és hozzáadom a tejhez.

Alaposan összekeverem

Közben a kultúrát is kiveszem a hűtőből, a kapszulát széthúzom, és kevés langyos vízben feloldom.

30 °C-on, 10 liter tejhez 1 kapszula feloldott Edami (Trappista)

kultúrát) keverek.

A lábast lefedve, 30 percig érlelem, s hagyom, hogy a kultúra dolgozzon..

②. tej beoltása:

10 liter tejhez 2 ml természetes tejoltót (210 IMCU) keverek. Az

edényt lefedve, 30 perc alvadási időt hagyok neki.

Ez alatt a folyékony tej, szilárdná alakul át.

③. alvadék felvágása:

Az alvadékat 1-1,5 cm-re vágom fel 8-10 perc alatt, mindaddig míg mindenhol egyenletes rögnagyságot nem kapok.

Én ezt hárfával szeretem a legjobban végezni, és közben egy nagyobb préslappal keverem, hogy az edény aljáról is fel tudjam húzni az el nem vágott alvadékokat. Ismét lefedem, hogy a meleget megőrizsem. 10 percig pihentem, ülepítem az alvadékat.

④. alvadék mosása:

Az összegyűlt savóból leszedegek 30%-ot (3 liter), ezzel a tejcukor táplálékot elveszem a baktériumoktól, így nem lesz annyi savtermelés.

Ettől majd a sajt édesebb, omlósabb lesz.

Visszaöntök ugyan annyi 60-65 °C vizet szépen lassan úgy, hogy közben folyamatosan az egészet átkeverem.

A meleg víztől az alvadékszemek átmelegednek, és kb. 34 °C-ra nő a hőmérséklete. Ez a folyamat 15 perc.
Leszedek 1-2 liter savót és félreteszem későbbi felhasználásra.

5. formázás:

Sajtruhával bélelt formába teszem az alvadékat, préslapot teszek rá, majd súlyozom.

Először a sajt súlyának a 2x-vel, majd 20 perc múlva megforgatom, és a súlyt növelem 5x-re. Ezzel a súllyal préselem 40-45 percet.

Közben felmelegítem 50°C-ra a félre tett tejsavót, elzárom a tűzhelyet, majd beleteszem a sajtot forma nélkül.

Hagyom 20 percig benne, hogy az egész sajt átmelegedjen. Kiveszem a sajtot a meleg tejsavóból, és nedves sajtruhával bélelt formába teszem.

10 kg súllyal préselem 6 órán keresztül, közben 3-4 x átfordítom.

6. sózás:

Ezután készítek egy 20%-os sófürdőt, 15-16 °C-at. (20 dkg nem jódozott sóhoz annyi vizet teszek, hogy 1 liter legyen az oldat. Jól elkeverem!)

A sajtot olyan nagy tálba helyezem, amelyikbe annyi sólevet tudunk önteni rá, hogy a sajt úszni tudjon.

1kg-os sajtot 12 órán keresztül áztatom, de attól függően, hogy mennyire sósan szereted a sajtot, az időt kicsit módosíthatod.

Egyszer átforgatom sajtot a sófürdőben.

6. érlelés:

Hagyom szikkadni a sajtot 3-4 napig. Ha már teljesen száraz tapintású a kérge, rákenem a két réteg sajtbevonót, és 12-14 °C-os helyiségben 85%-os páratartalomban, 6-12 hétig érlelem.

BOLDOG SAJTKÉSZÍTÉST!:)

