

Friss, fűszeres, gomolya sajt



A gomolya vagy gömölye cipó, gömb alakú natúr sajt. Innen ered a neve is, ami a sajt gömbölyded formájára utal.

A gomolya sajtot pásztorok készítették és készítik az alföldön és az Esztenákon az erdélyi havasokban. Készülhet juhtejből, tehéntejből és kevert tejekből is.

Pásztorok őrzik a hagyományokat, a sajt egyszerű készítését. A frissen fejt meleg tejet oltóenzimmel beoltják, az alvadékat felvágják, vagy összetörik.

Ezután az alvadékat sajtkenővel összefogják, a kenőt megtekerve savó nagyját kinyomkodják, majd a négy sarkát keresztbe összekötve, gerendára akasztva a maradék savót kicsepegtetik.

Az így elkészült sajt cipó alakú, 2-3 kg-os. Szellős helyen a pászorkunyhó eresze alatti polcon vagy a tető alatt álló gomolyaszárítón 5-6 napig szikkasztják, érlelik.

A gomolya a legegyszerűbb sajt, de több mint gondolnád:

Bátran fűszerezheted kedvenc fűszereiddel, keverhetsz bele magvakat, aszalványokat, érlelheted, füstölheted, két hét után grillezheted.

A natúr gomolya, néhány nap érlelés után pedig gomolya túrónak is ledarálhatod, és tovább érlelheted.

HOZZÁVALÓK:

- 10 liter friss, nyers tej
- 2,7 ml természetes tejtöltő 210 IMCU
- 1 kapszula mezofil starter kultúra (ajánlott)
- jódmentes só

KÉSZÍTÉSE:

Jó minőségű, teljes tejből készüljön. Ez állhat tehéntejből, kecsketejből, juhtejből vagy ezek keverékéből is.

A gomolya hagyományosan hőkezelés nélkül, friss tejből készül. Lehetnek azonban olyan körülmények, amikor ajánlott a tej előzetes hőkezelése.

Erre a legideálisabb a 63-65 °C, 30 perc hőntartással, majd 38 °C-ra visszahűtve indulhat a sajt készítés.

1. kultúrázás:

A gomolya sajtokat eredendően a tejben természetesen szaporodó mezofil tejsav baktériumok savanyítják, készítik.

A kis gazdaságokból származó tejek általában tartalmaznak is elegendő savanyító törzset a sajt készítéshez. Viszont egyre többször előfordul, hogy a vegyszerezés és az automatizált fejes következtében a tej nem tartalmazza kellő mennyiségben olyan baktériumokat, mely nélkülözhetetlen sajt készítéshez.

Az ilyen tejeket ajánlott mezofil starterrel bekultúrázni.

Egy nagy lábasban felmelegítem a tejet 38°C-ra. Közben 1 kapszula mezofil starter kultúrát kevés langyos vízben feloldok.

Mikor már 38 °C-os a tej, beleöntöm a kultúrát, és alaposan elkeverem benne.

A lábast lefedem, és 10 percig előérlelem a sajttejet.

2. tej boltása:

38°C-on, 10 liter tejbe 2.4-2.5 ml természetes tejtöltőt keverek.

Az edény most is lefedem, hogy a tej teteje ne hűljön meg az alvadás alatt. 25-30 percig alvasztom, pihentetem úgy, hogy közben a végig 38 °C-ot.

Ha kevés tejjel dolgozol, érdemes vízfürdőt használni.

Alvadás közben a tejet melegíteni, kavargatni, mozgatni nem szabad.

3. alvadék felvágása:

Az alvadékat 1,5-2 cm-re vágom 8-10 perc alatt. Ez körülbelül akkora, mint a törökmogyoró.

Arra kell figyelni, hogy az alvadékrögök nagysága mindenhol egyenletes nagyságú legyen.

Az alvadékat sosem törjük, mindig csak vágni szabad! Ha törjük az alvadékat, vagy túl gyorsan vágjuk, a savóba nagyon sok fehérje fog kerülni ahelyett, hogy a sajtba maradjon.

Így a sajtunk, száraz, töredezettségű lesz.

4. ülepités:

10-15 perc ülepités következik, ezalatt az összes alvadék leülepszik az edény aljára, felette pedig összegyűlik a szép sárga tejsavó.

5. formázás:

Az edénybe beleengedek egy szűrőt. Ez nem tud lejjebb süllyedni az alvadéktól, így a szűrőből egy merőkanál segítségével az összes savót, amennyit kényelmesen tudok, leszedek.

Ha már nem tudok több savót leszedni, akkor tiszta kézzel belenyúlok az alvadékba, és lazán az egészet átforgatom, átszellőztetem.

Ezt addig csinálom, míg az összes összetapad alvadékszem szétválik egymástól.

Egy nagyobb szűrőbe kiveszek egy adag alvadékat, annyit amennyit még kényelmesen meg tudok munkálni.

Lassan, egyenletesen 3x-4x tenyeremmel megnyomkodom az alvadékot.

Ha szeretném fűszerezni, ilyenkor hozzákeverem az apróra vágott fűszert, majd még egyszer átdolgozom az egészet.

Figyelek végig arra, hogy az alvadékszemeket ne nyomjam szét. Az így elkészült sajtdarabot átpakolom a sajtfurmába.

Mindig egy kicsit igazítok rajta, hogy egyenletesen helyezkedjen el mindenütt.

Mikor már az összes sajtalvadék a formába került kinyomkodva, rögtön egy fordítással kezdek. Nem, kell aggódni, nem fog széthullani darabokra!

Mikor megfordítottam, préslapot teszek rá, és ugyanannyi súllyal préselem ahány kiló a sajt. 10 liter tejből lesz 1 kg sajt, akkor azt 1 kg súllyal préselem.

Ezután elkezdődik a forgatási rend! A szép sajtnak az egyik titka a rendszeres forgatás. Akkor lesz egyenletes, szép a sajt, ha ezt az időt még rászánjuk a sajtra.

A sajtot a formából kiviszem, és átforgatom először 10 perc múlva, majd 20-30-60-120-240 perc és így egyre ritkábban.

A sajt forgatását és préselését szobahőmérsékleten 21-23 °C-ban végezem 24 órán keresztül. Ilyenkor a sajtészta gyorsan savanyodik, átalakul a tejsavbaktériumok munkája által.

6. sózás:

Ezután készítek egy 20%-os sófürdőt. (20 dkg nem jódozott sóhoz, öntök annyi 15 °C-os vizet, hogy 1 liter legyen az oldat.

A sót, alaposan elkeverem a vízben.) A sajtot olyan nagy tálba helyezem, amelyikbe annyi sólevet tudok önteni, hogy a sajt úszni tudjon.

Ez nemcsak a sajt íze miatt fontos, hanem a savanyodás leállítására és a tartósítás miatt is.

Én egy 1kg-os sajtot, 8-10 órát szoktam áztatni, de attól függően, hogy mennyire sósan szereted a sajtot, az időt módosíthatod.

Féligdőben egyszer átforgatom a sajtot.

A sófürdő leszűrt leve hűtőszekrényben eláll, 2x-3x is használható. De nem árt néha átforgatni, és pótolni benne a sót.

7. érlelés:

17-19 °C-on, 85% páratartalmú helyiségben 5-6 napig érlelem natúr kezeletlen fadeszkán. A sajtot minden nap egyszer átforgatom.

8. tárolás:

Hűtőszekrényben, zsírpapírba csomagolva, majd lazán fóliázva 2-3 hétig eláll, de mindig befolyásolja az eltarthatóságát a hozzá adott fűszer is.

BOLDOG SAJTKÉSZÍTÉST!:)