

Krémsajt



Kellemesen savanykás, lágy, kenhető állományú krémsajt.

Nagyon hálás dolog krémsajtot készíteni, mert könnyen elkészíthető, nem kell hozzá sok eszköz. A fűszerezése és a felhasználás változatossága végtelen sokféle lehet.

HOZZÁVALÓK:

- 10 liter friss, nyers tej
- 1 kapszula krémsajt kultúra
- 1 ml természetes tejtöltő

KÉSZÍTÉSE:

Készülhet tehéntejből, kecsketejből, juhtejből vagy ezek keverékéből. Mind nagyon finom lesz!

A friss, jó minőségű, tejet beleöntöm egy 10 literes lábásba.

Elkezdem melegíteni 23 °C-ig a tejet. Nagyon hamar felmelegszik, érdemes ott állni felette, hogy időbe lezárjuk a tűzhelyet.

1. kultúrázás:

Melegítés közben, már elkészítem a feloldott kultúrát.

10 liter tejhez 1 kapszula krémsajtkultúrát oldok fel kevés langyos vízben. Ezt az oldatot keverem a 23 °C-os tejbe.

Lefedem az edényt, és 5 -10 percig érlelem, pihentetem a tejet.

2. tej boltása:

10 perc elteltével, 23 °C-on, 10 liter tejben 0,8-1 ml természetes tejtöltőt keverek.

Meleg helyen hagyom a lábast, végig 22-23 °C-ban.

10-12 óra alvadási idő következik. Ilyenkor már nem szabad kevergetni, melegíteni, mozgatni a tejet.

Alacsony hőmérsékleten, kevés oltóval, lassan válik a folyékony tej szilárdná. De alig van tennivaló vele, csak türelmesen várunk kell!

3. alvadék felvágása:

4 x 4 cm-res hasábokra vágom a megalvadt tejet egy hosszúpengéjű késsel, mely teljesen átéri az alvadékat. Először egyik irányba vágom végig 4 cm-ként, majd rá merőlegesen ismét 4 cm-ként. További vágásra nincs szükség.

4. üleptetés:

8-10 óra üleptetés következik.

A lábast minden folyamat között lefedve tartom. Az üleptetés alatt a savó kiserken az alvadékból.

5. formázás:

Finomaz, óvatosan kell bánni a lágy alvadékkal, hogy későbbiekben a sajt is lágy, krémes tudjon lenni. Az alvadékat egy nagy szűrő segítségével átszedem, nedves sajtkendővel bélelt tálba úgy, hogy az alvadék darabok minél kevésbé törjenek össze.

Nem szabad rázogtatni, összetörni az alvadékat, mert akkor kevésbé lesz krémes a végeredmény.

6. csöpögtetés:

A sajtkendő négy sarkát összekötöm és egy kampóra felakasztom, hogy a savó kicsuroghasson belőle.

6-10 órán keresztül csurgatom, csepegtetem.

Majd kibontom a kendőt és óvatosan átgörgetem a sajtot. Ami alul volt az kerül most felülre.

Ismét összekötöm a kendő négy sarkát, és újabb 6-10 óra csöpögtetés következik.

(Melegebb időben rövidebb, akár 2x6 óra csöpögtetés is elég lehet.)

7. ízeítés:

Kibontom a kendőt és egy nagyobb tálba borítom a sajtmasszát. Sózom, fűszerezem, habosra keverem.

Ezt végezhető darálóval, botmixerrel, aprítógéppel vagy kézzel is.

8. tárolás:

Tárolása: Hűtőszekrényben 10-14 napot áll el.

Eltarthatóságát befolyásolja a sóssága és a fűszerezettség. A só tartósít, és kihozza az ízeket! Használjuk bátran.

BOLDOG SAJTKÉSZÍTÉST!:)