

Parenyica sajt



FÜSTÖLT, GYÚRT SAJT (2 NAP)

A parenyica vagy szalagsajt Szlovák eredetű félkemény sajt, melyet régebben juhtejből, ma inkább tehéntejből készítenek.

A parenyica rostos, lemezes állományú sajt, kellemes ízű és jellegzetesen telt szagú.

Gomolya az alapanyaga, melyet érlelés után nyújtanak, majd tekercesznek. A kész sajtokat aranyárgára füstölik.

HOZZÁVALÓK:

10 liter tejhez:

- [2,5-2,7 ml természetes tejtöltő](#)
- [1 kapszula STI gyúrtsajt kultúra](#)
- Jódmentes só

[nagyobb mennyiségek készítőinek ajánljuk: PM24 kultúra](#)

KÉSZÍTÉSE:

Jó minőségű, zsírdús, teljes tejből készítem. Eredetileg bivalyetejből készült. Ma már lehet tehéntejből, kecsketejből, juhtejből vagy ezek keverékéből készíteni.

A tejet egy nagyobb lábasba öntöm, és elkezdem melegíteni 38 °C-ig.

1. kultúrázás:

A gyúrtsajt kapszulás kultúráját, ketté húzom és a benne lévő port, pici langyos vízzel feloldom. Alaposan elkeverem.

Mikor elértem a 38 °C-ot, 10 liter tejhez 1 kapszula feloldott kultúráját keverek.

A lábast lefedem, és 10 perccig érlelem, pihentetem a tejet.

2. tej boltása:

10 liter tejhez 2,7 ml természetes tejtöltőt keverek. Ha nagyon megkeverném, megállítom a tej forgását, hogy az alvadás nyugalomban történjen.

Lefedem a lábast, és 20-25 perc alvadási idő következik.

3. alvadék felvágása:

Az alvadékot 2-1,5 cm rögnagyságra vágom 8-10 perc alatt.

Először lassabban vágom, majd kicsit gyorsítok a vágási sebességen, de nem kell nagyon gyorsan, hogy nehogy túl apró legyen az alvadék.

4. ülepítés:

Megint lefedem az edényemet, és 10-15 perc ülepítés következik.

Ezalatt az összes alvadék összegyűlik az edény aljában.

5. formázás:

Az összegyűlt savót a tetejéről leszedem.

Ha már nem tudok több savót leszedni, akkor egy adag alvadékot átszedek egy nagyobb szűrőbe annyit, amennyivel még kényelmesen tudunk dolgozni.

Lassan, egyenletesen 2-3-szor kinyomkodom a savót a tenyeremmel.

Nem kell teljesen szárazra nyomni, mert akkor később a sajtunk is száraz lehet. Ezt a sajtdarabot átrakom a sajtformába, és amennyire lehet eligazítom.

Mikor már az összes sajtalvadék a formába került kinyomkodva, óvatosan átforgatom úgy, hogy ami idáig alul volt az most felülre kerül.

Elkezdődik a forgatási rend: 10-20-30-60-120-240 perc és így egyre ritkábban.

Nem is súlyozom, csak a sajt saját súlya nyomja, a felsőréteg az alsó réteget.

6. sajt nyújtása, formázás:

Ahhoz, hogy jól nyújtható legyen a sajttészta, alaposan le kell savanyodnia (5.4-5.2 pH).

Ehhez a sajtnak melegben, 21-23 °C-ban kell érnie. 1-2 nap elteltével már szépen nyújtható lesz.

A megsavanyodott sajtot, deszkára borítom, és 1x1 cm-es kockákra vágom.

Közében egy kisebb lábasba melegíték vizet, és literenként 2 evőkanál sót szórok bele.

Műanyag, hőálló szűrőbe belerakok egy marék felvágott sajtot, és ezt óvatosan bele engedem a forró vízbe (80-85 °C).

Amikor megolvadt a sajt a forró vízben, ez csak pár perc, spatula segítségével addig gyúrom, dolgozom össze, míg egy homogén, csomómentes sajtmasszát kapok.

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

A sajtmasszát fatáblára teszem és gyorsan, amíg forró, szalagot húzok belőle, kb. 3 cm széles és 40 cm hosszút.

Forró lesz a sajtmassza, de muszáj a melegséget kibírnia a kezünknek, mert csak addig lehet nyújtani, formázni, amíg jó meleg a tészta.

A kinyújtott sajtszalagot enyhén megszórom. Mikor kihűlt, szorosan feltekerem.

7. füstölés:

Füstölés előtt fadeszkán egy napig szikkasztani a sajtot.

Rápakolom egy sűrű rácstra a gyönyörű parenycákat, és keményfa forgáccsal, hideg füsttel addig füstölöm, míg szép aranyárga lesz.

Ez a füst erősségétől függően 3-6 óra szokott lenni.

8. folyékony füst használata:

Ha nincs füstölőd, akkor jól használható a természetes füst kivonat is.

4 ml folyékony füstöt belekeverek 2 dl vízbe.

A kinyújtott sajtszalagot bekenem a folyékony füsttel, majd vékonyan megsózom, és szorosan feltekerem.

A füsttel hígított vízbe beleáztatom a feltekert parenycánkat 3-4 órára. 1-2 óra elteltével megforgatom.

Mikor látom már, hogy szép a színe, kiveszem, és hagyom megszáradni.

9. tárolás:

Hűtőszekrényben, zsírpapírba csomagolva.

BOLDOG SAJTKÉSZÍTÉST!:)