

# Rögös túró



A rögös állományú tehéntúró, nagyon kedvelt alapanyaga a magyar konyha mindennapjainak. Igazi hungaricum.

A friss meleg tejet, ha 20-22 °C-on állni hagyjuk, 2-3 nap alatt megalszik.

Állás közben a tej felfölöződik, vagyis kialakul a tej föle. Ezt a vastag tejszír réteget amíg meg nem savanyodik tejszínnek nevezzük.

Mikor már a tejjel együtt megsavanyodik, tejföllé válik.

Az így megsavanyodott tejből lesz az aludttej, amit magában is fogyaszthatunk vagy kimelegíthetjük túrónak. Készíthetünk aludttejet kultúrázott tejből is.

A mezofil kultúrával meggyorsítjuk a tejsavbaktériumok szaporodását, irányítjuk a folyamatokat, így hamarabb végbe megy a tej alvadása.

Enyhébb ízű túró lesz, és különösen a nyári melegben, kevésbé mennek fére az alvadás alatt a savanyodási folyamatok.

## 1. kultúrázás:

Feloldok 10 liter tejhez, 1 kapszula mezofil kultúrát. A tejet lábasba öntöm, elkezdem melegíteni 30-35 °C-ig. Amikor elérte a tej a megfelelő hőmérsékletet, a tűzhelyet elzárom, beleöntöm a kultúrát és alaposan elkeverem.

## 2. alvadás:

Meleghelyre teszem, és próbálom a 30 °C körüli hőmérsékletet megtartani. 18-20 óra elteltével a tej megalszik, aludttej lesz belőle.

A tetejére feljött tejszín közben megsavanyodik, amit néha lekanalazok róla, ez lesz a tejföl.

Mikor nem szedem le a tejfölt, zsírosabb, krémesebb túrókat kapok belőle.

## 3. kimelegítés:

Az aludttejet lassú tűzön elkezdem melegíteni. Mikor elkezd fortyogni, lassan el kell kezdenünk kevergetni. A túrószemek és a savó látványosan kettéválnak.

Kíméletes keverés közben, 46-50° C -ig melegítem.

Minél magasabb hőmérsékletre melegítem ki, annál szárazabb lesz a túró.

Alacsonyabb hőmérsékleten pedig, krémesebb, lágyabb marad.

## 4. csöpögtetés:

Mikor elértem a hőmérsékletet, elzárom tűzhelyet.

Apróbb lyukazatú szűrővel kiszedem a túrókat, egy benedvesített sajtkenővel kibélelt tálba.

Mikor az összes túrókat átszedtem, a kenő 4 sarkát keresztbe összekötöm és fellógatom csurogni.

2-3 óra csöpögtetés elteltével a túrókat egy tálba kiorítom.

## 5. tárolás:

Rögtön frissibe, a tálban lévő túrókat kezimmel szétmorzsolom egészen addig míg nem „gurulnak” a túrószemek. ☺

Hűtőszekrényben 7-10 napig áll el.

**BOLDOG SAJTKÉSZÍTÉST!:)**