

## Сир Баварія Блю

1. Незбиране молоко, можна і пастеризоване, підігрійте на повільному вогні до 32 градусів.

Закваску розсипте по поверхні молока і через хвилину перемішайте шумівкою.

Накрийте ємність з молоком кришкою і залиште в теплому місці на 40-60 хвилин для активації закваски.

2. Додайте розчинений у воді фермент, ретельно перемішайте і залиште молоко в спокої ще на 90 хвилин (не перемішувати!). Протягом цього часу також необхідно підтримувати температуру. Температура не повинна впасти нижче 30 градусів. Після закінчення 90 хвилин поріжте сирний згусток на кубики і почніть обережно і плавно вимішувати для відділення сироватки і утворення сирного зерна. Температура при вимішування повинна бути близько 32 градусів.

3. Перекладіть сирне зерно форми таким чином: викладіть у формі шар сирного зерна висотою 1,5 - 2 см, поверх цього шару посипте трохи порошку блакитної плісняви. Посипати плісняву потрібно трохи відступивши від краю форми, щоб блакитна пліснява зростала всередині сирної головки, а не зовні. Плісняву зручно посипати з кінчика ножа, злегка постукуючи по ньому. Викладіть наступний шар сирного зерна і також посипте порошком блакитної плісняви. Повторіть процедуру до повного викладання зерна у форму. Останній шар не посипайте пліснявою.

4. Залиште форми на 30 хвилин, потім переверніть сир. Перевертати сир потрібно кілька разів через кожні 30 хвилин для того, щоб сир ущільнювався рівномірно.

Через 6 - 8 годин посоліть верхню поверхню і залиште на 4 - 6 годин, щоб сіль розчинилася і вбралася всередину сирної головки. Потім переверніть сир і посоліть другу сторону. Дайте солі вбратися з цієї сторони також 4 - 6 годин.

Через 8 - 12 годин вийміть сир з форми і помістіть на суху поверхню для обсушування при температурі 14 - 18 градусів і відносній вологості 60 - 75%. Під час сушіння головку потрібно перевертати кілька разів. Процес сушіння займає 1 - 2 дні.

5. Після того, як поверхня сиру висушиться, помістіть його для дозрівання при вологості 92 - 95% і температурі 11 - 13 градусів. Перевертайте сир один або два рази в день. Для підтримки такого високого рівня вологості можна

використовувати пластикові лотки з кришками та бамбукові килимки для забезпечення циркуляції повітря під сиром.

Приблизно через 1-2 дні з обох сторін головки сиру зробіть 15 - 20 проколів приблизно до середини. Використовуйте для цього добре стерилізовану спицю. Це робиться для доступу повітря всередину сиру, що потрібно для росту блакитний плісняви.

6. Ще приблизно через 1-2 дні потрібно розпорошити білу плісняву на поверхню сиру. Це зручно робити за допомогою невеликого розпилювача. Змішайте близько 1/4 чайної ложки солі на 100 мл води і додайте порошок білої плісняви. Добре розмішайте і дайте постояти розчину 8 - 10 годин. Після цього ще раз добре розмішайте і розпиліть злегка на поверхню сиру, стежачи за тим, щоб поверхня не стала занадто вологим. Дайте поверхні висохнути і потім покладіть сир в область дозрівання (вологість 92 - 95% і температура 11 - 13 градусів). Перевертайте сир 1 раз в день.

7. Приблизно через 7-10 днів біла пліснява покриє всю поверхню сиру. Якщо закрийються проколоти отвори, проколіть їх ще раз для забезпечення доступу повітря до блакитної плісняви. Покладіть сир в контейнер з температурою 5 - 7 градусів і високою вологістю.

Остаточне дозрівання має бути протягом 30 - 45 днів, але найкраще стежити за станом сиру, щоб визначити ступінь його готовності.