

Сир Белпер Кнолле з перцем

Белпер Кнолле зробити досить просто. Не потрібні ні прес, ні складні маніпуляції з сирним зерном. Буде потрібна мезофільна закваска (в принципі можна обійтися і без неї, використовуючи активність природної бактеріальної флори молока, але тоді потрібно використовувати сире непастеризоване і від перевіреної, здорової корови), і невелика кількість ферменту. Сіль можна взяти як звичайнісіньку нейодовану, так і якусь екзотичну. Шанувальники точного дотримання рецептури можуть використовувати рожеву гімалайську. Насправді подібні сири тим і гарні, що дають величезний простір для експериментів як з обсипаннями (в оригіналі - чорний перець не надто дрібного помелу), так і з наповнювачами - зазвичай використовується часник.

З приладдя, крім друшляка (об'єм залежить від об'єму молока) і шумівки, потрібна буде марля або краще молочний лавсан для відціджування згустку. Зручно для цих цілей використовувати також м'які форми для філадельфії, маскарпоне та інших м'яких і крем-сирів.

Особливість цього сиру в тому, що він робиться за змішаною технологією утворення згустку - частково за допомогою ферменту, частково - природним кислотним сквашуванням у результаті роботи бактерій закваски.

Вам знадобиться:

- набір для приготування сиру Белпер Кнолле;
- кілька зубчиків часнику для наповнювача (точна кількість часнику визначається особистими смаковими уподобаннями);
- кухонна сіль. Якщо хочеться домогтися "автентичного" смаку, сіль має бути рожевою гімалайською;
- для обсипання/обвалювання знадобиться товчений чорний перець. Дуже гарний смак і аромат вийде, якщо застосувати суміш перців. Кількість перцю має бути достатньою для повного покриття поверхні кнолів і залежить знову ж таки від об'єму вихідного молока;
- якщо буде використовуватися пастеризоване молоко, потрібен буде хлористий кальцій (з розрахунку 5 мл 10% розчину на 10 л молока).

Рецепт

1. Молоко нагріти до 30-32°C, розсипати по поверхні закваску, через 2-3 хвилини додати фермент і перемішати протягом хвилини.

2. Утеплити ємність і залишити на 8-12 годин або на ніч для утворення згустку.

3. Розмістити друшляк над підходящою за ємністю каструлею, вистелити його дренажною тканиною (марлею в два шари або молочним лавсаном) і викласти туди згусток шумівкою. Коли основна маса сироватки стече в каструлю, краї дренажної тканини потрібно зв'язати і підвісити утворений мішечок над каструлею для стікання сироватки. Згусток у мішечку потрібно періодично струшувати й акуратно віджимати скручуванням для кращого відділення сироватки. Тим, хто хоч раз робив сюзьму або рикотту, цей процес знайомий. У підсумку сирна маса має перетворитися на густу вологу пасту, придатну для формування кнолів.

4. Ретельно подрібнити часник ножем або чоппером, потім перемішати його з сирною масою, додавши приготовлену сіль. Можна перетерти його з сіллю в ступці, але пікантніше, якщо в сирі будуть присутні дрібні шматочки часнику. Внести наповнювач із сіллю в сирну масу і перемішати до однорідності. Тепер можна ліпити кульки.

5. Розмір кнолів може бути різним залежно від передбачуваного терміну дозрівання сиру. Дрібні кульки можуть швидко пересохнути й потріскатися, тому сир для тривалого визрівання потрібно формувати більшим. Оптимальними будуть головки розміром із тенісний м'яч.

6. Процес ліплення кнолів аналогічний виготовленню тефтелей. Сформовані кулі обвалюють у товченому чорному перці, який перед помелом для "розкриття" аромату можна хвилину-півтори підігріти на сухій сковороді. Покриття має бути суцільним і досить щільним, оскільки воно виконує не тільки декоративну й ароматичну функцію, а й певною мірою оберігає сир від плісняви та бактерій і перешкоджає передчасному пересиханню.

7. Готові сири викладають на дренажний килимок або бамбукову серветку для просушування впродовж 1-2 днів при кімнатній температурі, потім прибирають у камеру для подальшого дозрівання при температурі 10-12 °C і вологості 70-80%. Через 1-2 місяці Белпер Кнолле буде готовий.