

Сир Монтазіо

• Рецепт приготування

1. Повільно нагрійте молоко на водяній бані до 32°C, постійно помішуючи, щоб температура розподілялася рівномірно. Коли молоко нагрілося, влийте в нього розведений у воді хлористий кальцій. Внесіть термофільную закваску у велику каструлю з молоком: посипте порошок на поверхню молока, дайте постояти і увібрати вологу протягом 3-5 хвилин, потім ретельно перемішайте, розподіляючи закваску по всьому об'єму молока.

2. Накрийте каструлю кришкою і залиште в спокої на 45 хвилин, для активізації бактеріальних культур.

3. Перемішайте молоко, потім повільно влийте розведений у 50 мл води фермент, постійно помішуючи молоко рухами зверху-вниз, щоб максимально розподілити його по всьому об'єму молока. Накрийте каструлю кришкою і залиште на 30-45 хвилин для згортання молока.

4. Проведіть тест на чисте відділення. Якщо згусток недостатньо щільний, залиште ще на 10-15 хвилин.

5. Наріжте згусток на однакові маленькі кубики стороною 1 см (по вертикалі поріжте з допомогою довгого ножа, залиште на 5 хвилин, щоб краї ущільнилися, а потім поріжте згусток по горизонталі.) Будьте обережні: спочатку згусток буде ніжний і нещільний, його дуже легко випадково розщепити на дрібні шматочки. Увімкніть повільний нагрів і нагривайте сирне зерно, час від часу помішуючи, протягом 40 хвилин. Кінцева температура повинна скласти 40°C. Великі недорізані шматочки обережно подрібнюйте до потрібного розміру ножем. Коли сирне зерно досягло 40°C, вимкніть нагрів і помішуйте протягом 15 хвилин. Потім плавно (за 5-7 хвилин) підніміть температуру до 44°C, продовжуючи помішувати сирну масу. Зерна повинні стати пружними, розміром з невеликий фундук. Вимкніть нагрів і залиште сирне зерно в спокої на 20 хвилин. За цей час воно осяде на дно каструлі.

6. Злийте сироватку так, щоб залишок злегка покривав сирне зерно. Поставте друшляк в раковину і застеліть його дренажною тканиною. Широкою шумівкою перекладіть сирну масу в друшляк і залиште стікати на 10 хвилин. Посипте на поверхню сиру 1.5 ч. л. гімалайської солі, надягніть стерильні

рукавички і перемішайте сіль з сирним зерном вручну. Залиште ще на 5 хвилин: посолене сирне зерно буде активніше віддавати сироватку.

7. Підготуйте форму: застеліть її шаром дренажної тканини. Перекладіть сирне зерно в форму, прикрийте зверху куточком тканини і кришкою-поршнем. Поставте під прес з вагою 2.5 кг на 30 хвилин при кімнатній температурі. Вийміть сир з форми, переверніть його і поставте під вантаж 5 кг на 8-12 годин.

8. Вранці вийміть сир з форми, зніміть дренажну тканину, зважте його і покладіть на посолку в контейнер з охолодженим до 11-13°C розсолем (його треба приготувати заздалегідь). Час посолки - 6 годин на кожні 500 г сиру. За час посолки переверніть сир один раз в середині терміну, щоб він просолів рівномірно. Вийміть сир з розсолу, промокніть паперовим рушником і покладіть на дренажний килимок сушитися при кімнатній температурі протягом 1-2 днів (поки скоринка не підсохне повністю, кінцевий час висихання буде залежати від вологості в приміщенні).

9. Покладіть сир в камеру для дозрівання з температурою 11-13°C і вологістю 85%. Перевертайте сир щодня, щоб він рівномірно дозрівав і не залежувався на одному боці. Через тиждень почніть протирати сир двічі на тиждень слабким розсолем (6-8%), протягом двох наступних тижнів. Через 2 тижні натріть шкірочку сиру медом (~ 1 ст.л.). Продовжуйте витримувати в камері для дозрівання, перевертаючи щодня. Ще через тиждень повторіть натирання медом, після чого натріть сир гімалайської сіллю (1.5 ч.л.) і знову відправте зріти ще протягом двох тижнів, перевертаючи щодня. Коли на сирі утворилася щільна скоринка, можна помістити в термопакет, щоб захистити від пересихання. Сир буде визрівати ще мінімум місяць, а максимум - від року та більше.