

Сир Пармезан

• Приготування

1. Змішайте вчорашнє вечірнє молоко, з якого знято вершки, зі свіжим цільним молоком ранкового доїння. Молоко має бути якомога свіжішим.
2. Нагріти молоко до 33С. Посипте на поверхню закваску, дайте постояти 1- 2 хвилини і добре перемішайте. Залиште на 1 годину, підтримуючи температуру 32-33С.
3. Перемішайте молоко, додайте фермент і добре перемішайте. Через 45 - 60 хвилин має утворитися щільний згусток. Навіть якщо вам здається, що через 15-20 хвилин згусток уже утворився і досягається "чисте відділення", не поспішайте розрізати згусток. Потрібно витримати його не менше 45 хвилин, щоб у майбутньому отримати щільне дрібне зерно, характерне для цього виду сиру.
4. Тепер візьміть довгий вінчик і ріжте ним згусток як ножем у горизонтальному та вертикальному напрямку. Ріжте та перемішуйте масу вінчиком протягом 10 хвилин. Потрібно отримати дрібне зерно 2-3мм.
5. Тепер потрібно досить швидко нагріти масу з 33 до 58С, активно перемішуючи. Нагрівання до 58С має зайняти 20 хвилин. Обов'язково активно мішайте масу, навіть якщо ви нагріваєте на водяній бані, а не на плиті. Маленький розмір зерна і швидке нагрівання роблять зерно сухим і зберігають його зернисту структуру в готовому сирі.
6. Охолоджуйте до 55С, поставивши каструлю в холодну воду, або знизивши температуру водяної бані до 50С. Мішайте ще 5-10 хвилин, підтримуючи температуру молока 55С. Приблизно через 5-10 хвилин сирне зерно об'єднується. Щоб перевірити це, візьміть жменю зерна і стисніть його. У вас у руці має сформуватися досить щільний шматок, який не розсипається.
7. Тепер покладіть кілька шарів марлі в друшляк і перелийте туди всю масу. Зберіть кінці марлі та зав'яжіть. Нагрійте сироватку до 57С і опустіть туди кулю з сиром. Ми будемо витримувати сир у теплій

сироватці 60 хвилин. Підтримуйте температуру сироватки 55-57С. Раз на 15 хвилин розкривайте марлю і перевертайте шматок сиру, щоб у нас сформувалася рівна куля. Слідкуйте, щоб весь сир був під шаром сироватки.

8. Тепер перекладемо сир прямо в марлі у форму. Намагайтеся, щоб залишалось якомога менше складок. Трохи примніть сир руками у формі, щоб зробити його більш плоским, і покладіть кришку форми.
9. Спочатку пресуйте з вагою 4,5кг 20 хвилин. Сироватка повинна слабо стікати з дірочок форми. Зніміть вагу і переверніть сир, ретельно розправляючи складки. Знову покладіть сир у форму і продовжте пресування.
10. Потім пресуйте 40 хвилин із вагою 10 кг. Знову переверніть сир у середині цього процесу (через 20 хвилин). Після закінчення цих 40 хвилин вийміть сир із марлі, просто покладіть у форму і накрийте кришкою.
11. Тепер пресуємо 10 годин із вагою 10 кг. Весь цей час сир перебуває при кімнатній температурі 18-24С. Намагайтеся, щоб температура не виходила за ці межі, оскільки при нижчій температурі лактобактерії не працюватимуть і не буде досягнута необхідна кислотність, а при вищій температурі сир, навпаки, може вийти надто кислим і розпухне як губка.
12. Через 10 годин витягніть сир із форми і перекладіть у харчовий контейнер або каструлю. Ми будемо витримувати сир ще 35 годин при кімнатній температурі 18-24С, для більш активної роботи лактобактерій. Вихід приблизно 1 - 1,2 кг.
13. Тепер необхідно посолити сир у насиченому розсолі (нагрійте 4 літри води, розчиніть там 1 кг солі й остудіть. На дні залишиться трохи солі, що говорить про те, що розсіл насичений). Солити необхідно 6 годин на кожні півкіло сиру. Відповідно, солимо сир 6 годин з одного боку і потім перевертаємо і солимо 6 годин з іншого боку. Цей вид сиру дуже щільний, тому йому потрібно більше часу для посолки. Головка сиру плаватиме на поверхні, тому посипте зверху чайну ложку сухої солі. Також не забудьте посипати і коли перевернете сир. Температура розсолу під час засолування 10-13С.

14. Тепер витягніть сир із розсолу і покладіть на решітку обсихати. Обсушувати сир краще за температури 10-13С протягом 1-2 днів. Не забувайте регулярно перевертати сир, щоб він просихав рівномірно.

15. Щойно скоринка стала сухою, перемістіть сир у приміщення для витримки. Сир витримується за температури 10 - 14С і вологості 85% протягом 12 місяців. Якщо на сирі з'являтиметься пліснява, змивайте її м'якою щіткою або жорсткою тканиною, змоченою в розсолі (4 л води, 1 кг солі, 1 столова ложка 9% оцту і 1 столова ложка 8% розчину хлористого кальцію). Після протирання розсолем витирайте сир насухо. Через приблизно 2 тижні скоринка стане досить сухою і твердою, і цвіль буде вже менше утворюватися. Ви також можете в цей момент змастити скоринку сиру оливковою олією. Олія запобігатиме надмірному висиханню сиру та перешкоджатиме зростанню плісняви.