



Sánta Judit, Nagyréde

NATÚR KECSKESAJT



1 kg kecskesajt, 10 l kecsketej, 500 mg vajkultúra (CHN-22), 1 ml oltóanyag (CHY-MAX Plus só) felhasználásával, tartósítószer nélkül készül. Formája félgömb, mintázott felülettel; színe fehér, enyhén sárgás; illata édeskés, tejszínes; íze enyhén sós, jellegzetes kecskesajt ízű; állaga lágy, krémes jellegű.

Az előállítás főbb lépései

1. A frissen fejt tejet (*fejőgéppel történik*) pasztörizálás követi, (a tej 65 °C-ra történő felhevítése), majd ezen a hőfokon 20 percig tartása.
2. A tej 41 °C fokra történő visszahűtése, vajkultúra, oltóanyag hozzáadása, az alvadék felvágása 45 perc múlva.
3. Ezt követően 1 óra múlva a savó leszívása, majd az alvadék 35 °C fokra történő utómelegítése.
4. Az alvadékról 1 óra múlva történő savó leszívása, az így kapott alvadék formába kerül, s ebben történik 3 órán keresztül a préselés.
5. A sózás 1,5 óráig 20 %-os töménységű, 13-17 °C-os sólében történik.
6. Az érlelés 7-14 napig 13-17 °C-on, 85-90 % relatív páratartalom mellett történik tufából kialakított pincében.