Адигейський сир

1. Нагрійте молоко на найповільнішому вогні до температури 32 - 35°C. Заквасочну культуру висипте на поверхню молока рівномірно і почекайте 1 хвилину. Порошок рівномірно намокне для виключення утворення грудок. Потім акуратно перемішайте і залиште в теплому місці на 30 хвилин. За цей час закваска активується, і молочнокислі бактерії зроблять необхідну роботу.

2. У 50 мл прохолодної кип'яченої води розчиніть фермент. Кип'ячена вода необхідна для того, щоб випадково не внести в молоко інші мікроорганізми, які можуть бути присутніми в сирій воді з-під крана.

3. На найповільнішому вогні доведіть температуру молока в каструлі до 35°C. Додайте розчин ферменту в каструлю з молоком. Перемішайте рухами вгору - вниз протягом 30-60 с і залиште в повному спокої під кришкою на 30-40 хв. За цей час молоко перетвориться на єдину желеподібну масу (молочний згусток). Для перевірки готовності використовуйте ніж: згусток повинен легко відокремлюватися ножем від краю каструлі та мати рівний щільний край. По краю та на поверхні згустку буде видно підсирну сироватку жовтуватого кольору.

4. Беремо довгий гострий кухонний ніж і опускаємо його вертикально вниз до дна каструлі. Ріжучими рухами вгору-вниз акуратно розрізаємо згусток спочатку в поздовжньому напрямку на смужки завширшки 10-15 мм (розмір залежить від рецепта), а потім смуги, які вийшли, розрізаємо ножем так само в поперечному напрямку на кубики зі стороною 10-15 мм. Потім нахиливши ніж максимально горизонтально щодо дна каструлі, робимо ще кілька розрізів. У підсумку виходять практично рівні кубики. Від якості цієї операції залежить рівномірна структура і щільність сиру. Сенс розрізання згустку полягає в тому, що відразу після розрізання кубики згустку (сирне зерно) починають активно віддавати сироватку, зменшуючись у розмірах.

5. Щоб отримати щільну і пористу структуру, потрібно утворений згусток, вже розрізаний на кубики, який постояв під кришкою 5-10 хв (пункт 3 рецепта Бринзи) вимішувати (спочатку дуже акуратно, а потім більш інтенсивно), нагріваючи на водяній бані до 40°C, протягом 10-15

хвилин, доки не утвориться сирне зерно (розміром 7-8 мм), так воно зневоднюється і під час пресування дає пористість.

6. Гріти на водяній бані до утворення стійкого зерна (коли притискаєте пальцями, згусток не розпливається, а тримається пружною грудочкою). Після цього одразу його відкидати в друшляк на тканину (не марлю!) або спеціальну форму. Залишити сир пресуватися на 2 години (гніт не потрібен!), перевертати сир потрібно кожні 30 хвилин.

7. Має вийти коло сиру, яке зможете нарізати ножем. А от якщо коло заслабке, то поставте на 15-20 хв з кожного боку під легенький прес.

8. Обсипати сіллю, загорнути в тканину, змочену сироваткою, і в холодильник. Через 6 годин сир готовий до вживання.