

Сир Качотта з паприкою

• Приготування

1. Нагрійте молоко до 37°C. Посипте закваску на поверхню молока, дайте постояти 1 хвилину, щоб порошок увібрав вологу, а потім перемішайте всю поверхню молока плавними рухами. Залиште на 30 хвилин.
2. Розведіть сичужний фермент у 50 мл води. Якщо використовується пастеризоване молоко, також розведіть у 50 мл води 1/4 ч.л. 8% розчину хлористого кальцію. Додайте обидва розчини в молоко і перемішайте. Залиште на 20-30 хвилин для утворення згустку.
3. Як тільки "чисте відділення" досягнуто, розріжте згусток на кубики зі стороною 2 см. Повільно мішайте 15 хвилин, поступово довівши температуру маси до 42°C.
4. Злийте більшу частину сироватки, щоб показала поверхня сирного зерна.
5. Перекладіть сирне зерно у форму, ущільніть руками. Поставте форми з сиром у теплу, вологу камеру (налийте в каструлю або в сироварку шар води 10 см температурою 50°C, зверху поставте решітку з мікрохвильовки, а на неї форми. Підтримуйте температуру води 50°C).
6. Через 30 хвилин переверніть сир. Для цього ви можете накрити форму іншою такою ж формою і перевернути. Сир сповзе в іншу форму. Або накрийте форму дренажним килимком, потім решіткою і переверніть. Сир пресуватиметься в іншому напрямку.
7. Тримайте сир у формах у теплій камері 1,5 години, перевертаючи кожні 30 хвилин (разом 3 рази). За цей час наростає кислотність сиру, йде процес дозрівання і пластифікації сиру.
8. Тепер вийміть сир із форми на решітку, вистелену дренажним килимком. Залиште сир на 3 години за кімнатної температури, а потім залиште за температури 8-10°C на 6 годин (якщо немає такого приміщення, то в холодильнику за 4-5°C на 4 години).
9. Тепер необхідно посолити сир. Покладіть сир у 20% розсіл.

10. Час посолки сиру залежить від розміру головок. 3 години на кожні півкіло сиру. Відповідно, головки сиру вагою 1 кг потрібно солити 6 годин. Сир плаватиме в розсолі. Посипте верх сиру сухою сіллю. У середині відведеного часу переверніть сир, і знову посипте верх сухою сіллю.
11. Вийміть сир із розсолу, протріть тканиною і перекладіть на витримку в приміщення з температурою 8-10°C. Оскільки в сирі багато вологи, на ньому почне з'являтися цвіль. Протирайте його щодня тканиною, змоченою в розсолі. Потім протріть сухою тканиною і поверніть у приміщення для витримки.
12. Через 10 днів молодий сир Качотта готовий. Його можна витримувати до 2-х місяців за температури 10-12°C. Для подальшої витримки краще покрити сир воском або латексним покриттям.
 - Як приготувати 20% розсіл
 1. 4 літри води довести до кипіння, розчинити 1 кг кам'яної солі.
 2. Остудити до кімнатної температури і процідити або акуратно злити, щоб увесь бруд із солі (якщо такий є) залишився на дні.
 3. Додати 5 мл 6-% оцту і чайну ложку 10-% розчину хлористого кальцію.
 4. Розсіл можна використовувати кілька разів.