

Сир Сулугуні

1. Усі ємності та інструменти перед початком приготування сиру ретельно вимийте й обдайте окропом. Це дасть змогу уникнути потрапляння в молоко сторонньої мікрофлори.
2. Нагрійте молоко до 32°C на водяній бані (пряме нагрівання молока може призвести до локального перегріву). Висипте заквасочну культуру на поверхню молока. Через 1-2 хвилини ретельно перемішайте. Витримайте молоко 45-60 хвилин за температури 32°C.
3. Розчиніть фермент у 50 мл кип'яченої води кімнатної температури. Додайте фермент у молоко, ретельно перемішуйте рухами знизу вгору протягом 1 хвилини. Залиште молоко в повному спокої при температурі 32°C протягом 45 хвилин.
4. Наріжте сирний згусток на кубики зі стороною приблизно 1 см, витримайте 5 хв. Повільно підніміть температуру до 37°C протягом 10 хвилин. Під час нагрівання повільно перемішуйте кубики, стежачи за тим, щоб вони не злипалися. При досягненні температури 37°C продовжуйте перемішувати кубики ще 20 хвилин. Припиніть перемішування і залиште сирне зерно на 10 хвилин у спокої.
5. Видаліть частину сироватки. Сироватка, що залишилася, повинна покривати сирне зерно тонким шаром. Видалену сироватку використовуйте для приготування розсолу. Розсіл готується за температури 75°C шляхом додавання кухонної (не йодованої) солі до насичення. Злийте й охолодіть отриманий розсіл.
6. Для чеддеризації пресуйте сир під шаром сироватки невеликим вантажем за температури 28°C-32°C до його готовності до плавлення. Час чеддеризації може становити від 2-х до кількох годин. Пресування під сироваткою можна замінити викладанням сирного зерна у форму для сиру, хоча в такому разі час для досягнення готовності до плавлення буде більшим.
7. Перевірте готовність сиру до плавлення. Для цього візьміть смужку сиру завширшки і завтовшки 0,7-1 см, завдовжки близько 10 см, нагрійте її у воді з температурою 60°C-70°C протягом 1-2 хвилини,

потім витягніть. Якщо сир витягується в довгі нервові нитки, то він готовий до плавлення. Перевіряйте сир на готовність до плавлення кожні півгодини. Дуже важливо не пропустити момент готовності до плавлення. Не повинно бути ні недодержки, ні перетримки сиру.

8. Готовий до плавлення сир наріжте на бруски завтовшки і завширшки 1-1,5 см, завдовжки 2-3 см. Помістіть нарізані бруски в ємність із нагрітою до 60°C-70°C водою і вимішуйте до отримання однорідної маси. При охолодженні води зливайте остиглу і додавайте гарячу.
9. Сир викладіть на стіл і загортайте кілька разів краї всередину, щоб сир набув шаруватої структури. Готовий сир помістіть у форму і дайте йому охолонути.
10. Соліть сир у холодному (10°C-12°C) розсолі, приготованому на сироватці. Час посолу головки вагою 0,5 кг від 4 до 24 годин, головки вагою 1 кг від 6 до 24 годин. Час посолу обирайте за смаком. Менш солоний сир має ніжніший смак, більш солоний довше зберігається.
11. При приготуванні сиру з 10 літрів молока вихід становить 1000-1200 грам.