

## Чеддер

1. Налийте в каструлю вчорашнє молоко і нагрійте до 32°C. Зніміть із вогню.
2. Посипте на поверхню молока заквасочну культуру. Дайте постояти 1-2 хвилини, щоб порошок увібрав вологу. Акуратними повільними рухами перемішайте весь об'єм молока великою шумівкою або ложкою. Накрийте кришкою і дайте постояти 40 хвилин.
3. Розчиніть молокозсідальний фермент у 50 мл води. Добре, але повільно перемішайте. Накрийте кришкою і залиште сквашуватися на 45-60 хвилин.
4. Перевірте згусток на "чисте відділення", якщо необхідно, залиште ще на 10-15 хвилин. Як тільки "чисте відділення" досягнуто, поріжте згусток ножом на шматочки розмірів 1-1,5 см.
5. Поставте каструлю на вогонь. Помішуючи, нагрійте масу до 40°C. Цей процес перемішування і нагрівання має бути поступовим і зайняти 30 хвилин. Не нагрівайте масу занадто швидко.
6. Зніміть каструлю з вогню, закутайте пледом для збереження тепла і залиште на 30 хвилин. Сирне зерно осяде на дно каструлі.
7. Злийте сироватку, сирна маса, що злиплася одним шматком, залишиться на дні каструлі.
8. Поставте каструлю з сиром в іншу каструлю з водою температури 42°C. Залиште на 10 хвилин. Сирна маса сформує щільний губкоподібний шматок.
9. Розріжте масу на 2 шматки, покладіть їх один на одного. Залиште на 10 хвилин. Переверніть шматки сиру разом на інший бік, залиште на 10 хвилин. Потім на бік і також залиште на 10 хвилин, потім на інший бік. Це процес "чеддеризації". Процес займає 50 хвилин (по 10 хвилин на кожному боці).
10. Витягніть сир, поріжте на кубики зі стороною 1,5 см і перемішайте з сіллю.
11. Викладіть форму марлею. Якщо ви використовуєте мікроперфоровану форму, тоді марля вам не знадобиться. Викладіть усю сирну масу у форму, ущільнюючи якомога краще.
12. Накрийте сирну масу у формі кінцями марлі, постарайтеся уникати складок на марлі. Покладіть зверху кришку форми.

13. Поставте форму під прес і пресуйте 1 годину з вагою 8 кг. Витягніть сир із форми і зніміть марлю. Перезагорніть сир у марлю, намагаючись робити якомога менше складок. Знову покладіть сир у форму, поставте під прес. Пресуйте з вагою 16 кг 12-15 годин за кімнатної температури.

14. Витягніть сир із форми і підсушіть на дренажному килимку 2 дні за кімнатної температури, щоб скоринка стала абсолютно сухою. Під час сушіння періодично перевертайте сир, щоб він висох з усіх боків рівномірно.

15. Ви можете покрити сир воском або загорнути в бандаж із тканини та змастити жиром.

16. Покладіть сир на дозрівання в кімнату (або спеціальний холодильник) з температурою 10°C і 85% вологості. Залиште дозрівати за таких умов на 3 місяці для класичного молодого сиру. Чеддер може зріти до 2-х років, коли виходить зрілий сир пікантного смаку та ламкої текстури.