

Домашній творог

1. Внесення заквасочної культури

Нагрійте молоко до температури 30°C. Можна зробити це, помістивши ємність із молоком на водяну баню. Якщо ви нагріваєте молоко на плиті, робіть це на найменшому вогні, добре його перемішуючи.

Після того, як молоко нагріється, внесіть закваску, посипавши її на поверхню молока тонким шаром. Через 1-2 хвилини добре перемішайте. Залиште на 10-12 годин. Протягом цього часу температура має залишатися якомога більш постійною. У холодну пору року можна обгорнути ємність із молоком у товсту ковдру або рушник. Не страшно, якщо температура падає на кілька градусів.

2. Відділення сироватки:

Визначте готовність сирного згустку, Ознаки готовності: згусток трохи відділяється від стінок каструлі, над згустком можна побачити тонкий шар сироватки.

Наріжте згусток кубиками зі стороною 1,5-2 см. Після цього акуратно перемішуйте кубики шумівкою протягом 10 хвилин. Вони зменшаться в розмірах і відбудеться відділення сироватки.

Повільно нагрійте сирний згусток до 45-46°C (приблизно на 1°C кожні 5 хвилин). Через 1-1,5 години сироватку потрібно видалити.

3. Видалення сироватки:

Відкиньте сир на друшляк. Дайте стекти сироватці протягом 30 хвилин, періодично перемішуючи.

4. Охолодження:

Сир тепер потрібно охолодити. Заповніть каструлю холодною водою й опустіть сир у воду, попередньо загорнувши його в марлю. Після того, як він охолоне, потрібно знову процідити сир.

Повторіть цю процедуру ще раз, але з крижаною водою. Помістіть ємність у холодильник. Витримайте сир у воді протягом 30 хвилин.

Дайте сиру добре стекти в друшляку. Тепер можна додати трохи солі за смаком... Сир готовий.