

Фета

1. Налийте молоко в каструлю, доведіть до температури 33°C. Додайте закваску, добре перемішайте і залиште на 60 хв.
2. Якщо молоко охолело, нагрійте молоко до 32°C, постійно помішуючи. Зніміть каструлю з вогню, додайте сичужний фермент, попередньо розчинений у воді, і добре перемішайте протягом 30 с.
3. Накрийте каструлю кришкою або рушником і залиште на 40 хвилин.
4. Перевірте утворення згустку. Має бути досягнуте чисте відділення згустку від сироватки. Якщо цього ще не сталося, залиште ще на кілька хвилин.
5. Розріжте згусток на кубики зі стороною 1,5 см. повільно мішайте протягом 20 хвилин. Залиште на 10 хвилин, щоб згусток осів.
6. Великою шумівкою перекладіть увесь згусток у форму для сиру або друшляк із дрібними дірками.
7. Залиште сир у формі на ніч за температури 20 - 22°C.
8. Вийміть сир, розріжте на великі шматки і покладіть у 10% розсіл на 8 - 10 годин.
9. Після цього краще сир вийняти і скласти в харчовий контейнер, інакше він ставатиме м'яким і кашистим. Щоб цьому запобігти, у розсіл додають хлористий кальцій і контролюють кислотність.

Як приготувати 10% розсіл

1. Розчиніть 100 г солі (звичайної кухонної, не можна брати морську або йодовану сіль) в 1 літрі теплої води.
2. Остудіть.
3. Розсіл можна використовувати кілька разів. Розчин досить концентрований. Ви можете зробити розсіл менш солоним, додавши 50 - 60г солі на літр води.