

Сир Маасдам

• Приготування

1. Повільно нагріти молоко до 32-35°C. Закваску посипати на поверхню молока і через 1-2 хвилини перемішати шумівкою рухами вгору-вниз. Висипати вміст пакетика з написом Propionis і акуратними рухами ретельно розмішати молоко. Почекати 20-30хв.
2. Фермент розчинити в 50 мл холодної кип'яченої води. У молоко влити фермент, ретельно розмішати, накрити кришкою і поставити для ферментації в ємність із теплою водою 40-45°C. Молоко не турбувати 30-40 хвилин!
3. Після цього перевірити готовність сирного згустку, він має бути досить щільним, схожим на желе. Зверху згустку має бути невеликий шар сироватки. Під час відокремлення ножем від краю каstrулі, згусток має легко відокремлюватися, а місце, що звільнилося, має заповнюватися сироваткою. Якщо цього не спостерігається, почекати ще 10-20 хвилин і перевірити ще раз.
4. Нарізаємо сирний згусток на кубики зі стороною 1,5-2 см. Через 10 хвилин зливаємо близько 100 мл сироватки.
5. На дуже повільному вогні нагріти до температури 36-38°C. У процесі нагрівання перемішуємо кубики шумівкою, спочатку повільно й акуратно, потім більш інтенсивно. Більші кубики слід розрізати за допомогою шумівки та ножа. Діаметр сирного зерна, що утворюється, має бути близько 7-8 мм. Нагрівання і перемішування проводиться протягом 20-30 хвилин.
6. Злити 30% сироватки через друшляк. Додати 30% (по відношенню до маси, що залишилася) кип'яченої води температурою 45°C.
7. Провести друге нагрівання до 38-39°C. Протягом 8-10 хвилин. Постійно перемішувати. Зерно має стати розміром 4-5 мм.
8. На 15-20 хвилин залишити сирне зерно в сироватці.

9. Перекласти сирне зерно у форму для пресування сиру й опустити в сироватку на 8-10 хвилин.
10. Вийняти форму, дати стекти сироватці кілька хвилин.
11. Приготувати розсіл. 200 г солі розчинити в 1 л перевареної води. Відцідити через кілька шарів тканини.
12. Почати пресувати сир вагою 1 кг, поступово збільшуючи вагу до 7-10 кг. Час пресування 2 год, сир перевертати не менше 3 разів.
13. Провести посолку в розсолі протягом 14-17 год. Періодично перевертати.
14. Обсушити сир у холодильнику протягом 2-3 діб. Якщо потрібно отримати більш гострий сир, обсушку проводити при кімнатній температурі. Необхідно перевертати сир кілька разів. Шкірка повинна стати абсолютно сухою!
15. Після обсушування помістити сир на дозрівання в холодильник. Температура має бути 8-10°C, тривалість 10 діб, вологість висока 90-95%. Для створення вологості сир укладають у харчовий контейнер, поруч у контейнер ставлять ємність із водою, контейнер прикривають кришкою.
16. Сир перевертати кілька разів на добу. Якщо сир визріває не покритим і скоринка починає розтріскуватися, купаємо сир у чистій воді 1 раз на добу.
17. Потім контейнер із сиром витримати 20 діб за температури 18-20°C і вологості 85-90%. Якщо температура в приміщенні піднімається вище 22°C, потрібно на день прибирати сир у холодильник.
18. Знову помістити контейнер із сиром у холодильник на 10 діб, вологість 80-85%.
19. Плісняву, що з'являється, протирати тканиною, змоченою в розсолі.
20. Готовий сир зберігати за температури 8-10 C°.