

Сир Халумі

1. Молоко виливаємо в каструлю і прогріваємо до 31-32 градусів. Знімаємо з вогню. Додаємо закваску, ретельно перемішуємо. через 30 хвилин додаємо розведений у воді фермент. Ретельно перемішуємо і залишаємо на 40-50 хвилин до утворення желеподібної маси.
2. Отриманий згусток акуратно розрізаємо лопаткою або ножом на квадрати 1-1,5 см (сітка). Чекаємо кілька хвилин, потім проводимо всередині маси лопаткою паралельно поверхні каструлі - розрізаємо таким чином сирний згусток на кубики. На середньому вогні поступово прогріваємо сироватку до 40 градусів, акуратно помішуючи сирну масу, ніби приводячи в рух кубики (сирне зерно). Щойно температура досягла 40 градусів, знімаємо з вогню каструлю, накриваємо кришкою і залишаємо ще на 30-40 хвилин.
3. Періодично потрібно помішувати і розбивати великі шматки сирної маси, щоб були приблизно однакового розміру. У процесі сирні кубики зміцніють і осядуть на дно, а сироватка стане прозорішою і жовтуватішою. Перекладаємо сирне зерно в друшляк за допомогою шумівки, намагаючись у процесі позбуватися частини сироватки.
4. Коли все зерно опиниться в друшляку, його потрібно максимально віджати, притискаючи шумівкою до стінок. Потім перекладаємо масу в марлю і знову - в друшляк, або в сирну форму. Ставимо невеликий гніт та залишаємо на півгодини. Через півгодини перевертаємо сир, знову ставимо гніт, але вже більшою масою.
5. Ще через півгодини повторити процедуру, знову збільшивши гніт. Якщо сироватка перестала стікати, можна приступати до останнього етапу. Сироватку необхідно знову прогріти, але вже до 85-90 градусів. Зняти каструлю з вогню, занурити сир у гарячу рідину і залишити на 40-45 хвилин.
6. Коли сир спливе, змішуємо крупну сіль і м'яту на дошці. Халлумі вже майже готовий!
7. Гарячий сир дістаємо шумівкою із сироватки. Промокнувши серветкою, поки він ще гарячий, злегка сплющуємо його, перетворюючи на диск.
8. Обвалюємо в солі з м'ятою, складаємо навпіл, притискаємо половинки одна до одної.
9. Оберніть сир у харчову плівку або покладіть у контейнер на добу.