

FORMATGE MEU

Ingredients:

3 litres de llet fresca
1 culleradeta de clorur de calci
1 culleradeta de quall líquid
1 sobre de ferment termòfil

Utensilis:

Termòmetre
Tela de formatger
Mortle per a formatge
Disc de fusta

Posar la llet en una cassola gran i escalfar fins als 25°C. Afegir el clorur de calci i remenar bé. Esperar a que la temperatura arribi a 40°C, apagar el foc i incorporar el ferment prèviament desfet en un got amb una mica de la mateixa llet calenta. Remenar amb suavitat durant 2 minuts.

Tapar l'olla i posar-hi una manta o tovallola al damunt per mantenir-li la temperatura i deixar-la reposar 1 hora.

Tot seguit afegir el quall i remenar 2 minuts suaument. Deixar la cassola tapada i sense moure-la en una habitació que estigui entre 20 i 22°C, durant 1 hora o fins que la llet hagi agafat la consistència d'un flam.

Passat aquest temps, tallar la quallada resultant amb un ganivet, amb una inclinació de 35°. Intentar tallar daus de quallada aproximadament de 2 cms de gruix. Després remenar una mica la quallada amb molta suavitat, poc a poc, per tal de que se separi el suero i després deixar reposar 10 minuts.

Posar la tela de formatger humida damunt d'un colador gran i amb l'ajut d'un cullerot, traslladar la quallada a l'interior de la tela de formatger, agafant sempre la quallada de la part més superior i dipositant-la sobre els costats de la tela, per tal que escorri millor el suero.

Un cop passada tota la massa a dins de la tela, agafar aquesta per les puntes i aixecar-la, fent moviments de costat a costat i després tancar la tela per la part de dalt amb les mans i pressionar a poc a poc per tal que escorri el màxim de suero possible.

Quan estigui ben escorregut, avocar la quallada en un bol. Salar la quallada i remenar amb suavitat.

Posar la tela dins del motlle procurant que es formin les menys arrugues possibles i deixant el sobrant que surti per fora. Amb una cullera anar omplint la tela amb la massa quallada, pressionant perquè vagi quedant ben dipositada a l'interior del motlle.

Col·locar el disc damunt de la massa, i plegar la tela per damunt del disc. Posar el pistó del motlle damunt, de manera que el conjunt tela, massa i disc quedin dins del cilindre. Situar a la premsa, augmentant la pressió de forma progressiva cada 10 o 15 minuts, al llarg d'1 hora en total, per tal que se segueixi escorrent i premsant el quall.

Passada 1 hora, treure de la premsa i extraure cuidadosament la tela amb el formatge al seu interior. Retirar el disc i la tela i donar-li la volta al formatge, per tornar-lo a encaixar en el motlle, ara per l'altre costat i ja sense la tela.

Deixar-ho 24 hores tornant a augmentar la pressió de forma progressiva cada hora durant les 2 o 3 primeres hores.

Treure de la premsa i donar altra vegada la volta al formatge en el motlle i deixar-ho 12 hores més augmentant la pressió de forma progressiva cada hora durant les 2 o 3 primeres hores.

Després es treu el formatge i es deixa assecar damunt d'un plat amb un paper de cuina plegat en 4 sota del formatge. Donar-li la volta i canviar el paper de cuina cada cop que es vegi mullat, durant un parell de dies (al principi serà molt sovint i després s'anirà espaïant).

Si la idea és fer un formatge fresc, ja es podrà deixar a la nevera per consumir-lo.

Per fer el formatge curat, posar-lo amb el plat i el paper de cuina a la vinatera, amb una temperatura entre 11°C i 12°C i amb un recipient amb aigua també a l'interior. Donar la volta al formatge varios cops al dia, i anar canviant el paper de cuina, de forma que sigui sec sempre que es pugui.

Depenent del nivell de sequetat que vagi agafant, mantenir-lo així durant unes setmanes, donant-li la volta de tant en tant. L'ideal seria tenir-lo així fins a 2 mesos.