

## **FORMATGE CURAT**

### Ingredients:

1 litre de llet sencera fresca  
1/2 culleradeta de clorur de calci  
1/2 culleradeta de quall  
1/2 sobre de ferment per a formatge (mesòfil o termòfil)

### Utensilis:

Termòmetre  
Tela de formatger  
Motlle per a formatge de 1/2 Kg

Posem la llet en una cassola gran, amb tapa. Escalfem fins a la temperatura d'activació del ferment utilitzat (veure instruccions). Diluir la dosi de clorur càlcic en 1/2 cullerada sopera d'aigua i afegir-lo a la llet remenant suaument. Amb la llet a 40° C, prendre la dosi de ferment, diluir-la en una mica de llet i incorporar-la a la resta, barrejant suaument durant 2 minuts. Es tapa l'olla, s'embolica amb una manta o tovallola i es col·loca durant una hora sense moure-la en un lloc tebi. Prendre la dosi de quall, diluir-ho en una mica de llet de la cassola i agregar-la a la resta remonent acuradament. Deixar reposar durant 1 hora, o fins que estigui quallada. Sabrem que la quallada està llesta per treure'n el sèrum quan, en introduir un ganivet i aixecar la punta cap amunt, es produeixi una esquerda a la superfície. Això significarà que la llet s'ha coagulat i per tant la quallada està a punt.

Ara, es talla la quallada amb un ganivet, amb una inclinació de 35°. Intentem tallar daus de quallada d'aproximadament 1 cm de costat. Deixem reposar 10 minuts i mentrastant escaldem el motlle i la tela de formatger en aigua bullent. A continuació remoure el quall amb cura perquè es vagi separant el sèrum i esperar 10 minuts. Escalfar la quallada a uns 40° C. Per a això, alhora que es remou acuradament la quallada, s'aboca lentament 1/4 de got d'aigua molt calenta fins a aconseguir els 40° C, remonent un total de 30 minuts. Al final del procés els trossos de quallada haurien de tenir la grandària de grans d'arròs.

A continuació la quallada es passa amb un cullerot a un colador folrat amb una tela de formatger neta i humida. S'agafa la tela pels 4 pics i se sosté enlaire perquè escorri el sèrum, realitzant un moviment lateral de les puntes de la tela. Al cap d'uns minuts s'haurà eliminat bastant sèrum i es podrà buidar la massa en un recipient, després es col·locarà la tela en el motlle, procurant la menor formació d'arrugues possible i s'omplirà amb la quallada obtinguda, que en

aquests moments haurà d'estar al voltant dels 20° C o 22° C. Encaixem la tapa del motlle directament sobre la quallada, deixant el sobrant de tela per fora.

Es comença el premsatge sotmetent el formatge a una pressió d'1 kg. Transcorreguda una hora se li dona la volta al formatge en el motlle, ara ja sense la tela i se sotmet de nou a una pressió d'1 kg durant dues hores, afegint a continuació un altre quilo i es deixa fins a completar 24 hores.

Quan s'ha acabat de premsar el formatge, s'introdueix 2 hores en una salmorra al 20% (en un got de mesura es tiren 100 grams de sal i després s'introdueix aigua freda fins a aconseguir la marca de 1/2 litre). La salmorra ha d'estar freda, si no correm el risc que es desfaci el formatge. Poden afegir-se uns glaçons per aconseguir que l'aigua estigui a 15 °C.

Es treu el formatge de la salmorra i es posa o asseca sobre una reixeta. Inspeccionem el formatge i si tingués esquerdes o racons en els quals puguin créixer floridures, els tapem o els eliminem amb un ganivet. Per aconseguir el grau òptim de les seves qualitats, els formatges durs i semidurs han de madurar aproximadament durant 2 mesos. Per això es mantindran en un lloc fresc (idealment entre 11° C i 15° C) i amb un alt grau d'humitat. Per exemple, es poden madurar en un rentamans gran en la qual hem ficat un bol amb una mica d'aigua, sense arribar o tapar del tot el conjunt perquè la humitat no sigui excessiva. El formatge s'ha de controlar minuciosament durant la seva maduració. Les dues primeres setmanes s'ha de voltejar cada 2 dies i, al menor índex de presència de floridures cal raspar l'escorça per a eliminar-les. A partir de la tercera setmana serà suficient amb voltejar els formatges 1 o 2 vegades a la setmana (i per descomptat eliminar les floridures si apareguessin).