

FORMATGE DE CABRA FRESC

Ingredients:

2 litres de llet de cabra en brik
1/2 culleradeta de clorur de calci
1 culleradeta de quall
1 sobre de ferment mesòfil o mescla

Utensilis:

Termòmetre

Tela de formatger

Motlle per a formatge d'1 Kg amb o sense adorn de "pleita"

Posem la llet en una cassola gran i, amb un foc suau, anem escalfant-la fins a arribar a 25 graus. Afegim el clorur de calci i removem bé. Afegim el ferment i amb l'ajuda d'una cullera gran removem suaument durant un minut.

Immediatament afegim el quall diluït i deixem la llet coberta i sense moure-la, durant 12 hores en una habitació que estigui entre 20 i 22 graus de temperatura.

Passades les 12 hores, traslladem el formatge quallat a un motlle microperforat i deixem que escorri durant dos dies. Com a alternativa, podem embolicar el quall en una tela de formatger i penjar-lo perquè escorri durant dues hores.

Desemmotllem (o traiem de la tela de formatger) i empolvorem la sal per sobre del formatge. Podem menjar immediatament o guardar 1 o 2 setmanes a la nevera.