

FORMATGE FRESC O FORMATGE DE BURGOS D'UNS 400g

Ingredients:

1 litre de llet
1/2 culleradeta de clorur càlcic
1/2 culleradeta de quall

Utensilis:

Motlle de reixeta
Termòmetre (opcional)

S'escalfa la llet en una cassola fins que aconseguixi uns 35-40 graus (usa un termòmetre o assegura't que està calent al tacte però no massa). Apaga el foc. Afegeix el clorur càlcic i remou bé. Dilueix el quall en una mica d'aigua temperada. Remou bé i afegeix-lo a la llet tèbia remonent durant mig minut.

Es tapa l'olla i es deixa reposar fins que qualli, durant aproximadament una hora.

Posem el nostre motlle de reixeta sobre una escorredora i aquesta sobre un bol gran o directament a l'aigüera perquè escorri el sèrum. Amb un cullerot anem ficant trossos grans de formatge quallat en el motlle. És important no trencar la quallada en trossos petits i intentar passar-la al motlle en blocs el més grans possible. Omplim el motlle de formatge quallat i deixem que el sèrum escorri per si sol, sense exercir cap pressió. Si se'ns omple el motlle, esperem 30 minuts i veurem com baixa el nivell del formatge. En aquest moment podrem continuar afegint formatge quallat des de l'olla.

En total, el formatge ha d'escórrer unes 2 o 3 hores. Passat aquest temps, posem el motlle sobre un plat atès que continuarà escorrent una mica i el fiquem a la nevera on el podrem conservar diversos dies. Desemmotllem en el moment d'anar a menjar el formatge.