

FORMATGE MADUR D'ENTRE 350 I 500 gs.

Ingredients:

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

Utensilis:

Termòmetre
Tela de formatger
Motlle per a formatge d'1 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 una cullerada sopera d'aigua i afegir-lo a la llet remenant suaument. Prendre la dosi de ferment, diluir-lo en una mica de llet i incorporar-lo a la resta, barrejant suaument durant un minut. Es tapa l'olla, s'embolica en una manta o tovallola i es col·loca durant una o dues hores sense moure-la en un lloc tebi. Prendre la dosi de quall, diluir-lo en una mica de llet de la cassola i agregar-lo a la resta remonent acuradament. Deixar reposar durant 1 o 2 hores, o fins que estigui quallada. Sabrem que la quallada està llesta per a desuerar 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. Intentem tallar daus de quallada d'aproximadament 1 cm de costat. Deixem reposar uns minuts i podem passar al següent pas, que és l'escaldat, que consisteix a escalfar la quallada a uns 40° C. Per a això, alhora que es remou acuradament la quallada, s'aboca lentament mig got d'aigua molt calenta. 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. Al cap d'uns minuts s'haurà eliminat bastant sèrum i es podrà introduir en el motlle sense retirar la tela. 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 de 3 kg. Transcorreguda una hora, se li dona la volta al formatge en el motlle, aquesta vegada traient la tela.

Sotmetem el formatge a un altre premsatge, aquesta vegada de 6 quilos per a un formatge semidur i d'entre 12 i 15 quilos per a un formatge compacte. Deixem 6 hores, donem la volta al formatge en el motlle i tornem a premsar amb el mateix pes que en l'etapa anterior.

Quan s'ha acabat de premsar el formatge, s'introdueix 2 hores en una salmorra al 20% (en un got de mesura es tiren 200 grams de sal i després s'introdueix aigua freda fins a aconseguir la marca d'1 litre). La salmorra ha d'estar freda, si no correm el risc que es desfaci el formatge.

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 durant diverses setmanes. Per a això es mantindran en un lloc fresc (idealment al voltant de 15° C) i amb un alt grau d'humitat. Per exemple, es poden madurar en un rentamans gran en el 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 indicatiu 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).