

FORMATGE MANXEC D'UNS 350 gs.

Ingredients:

2 litres de llet d'ovella en brik
1 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"

Seguim les instruccions de la recepta anterior de formatge madur, però en lloc de llet de vaca usarem llet d'ovella. Es pot utilitzar la llet que es ven en brik i que es troba a molts supermercats.

Si desitgem un formatge més suau, podem barrejar un litre de llet d'ovella amb un altre de llet sencera de vaca. Si volem un formatge més cremós és també possible afegir un brik petit de nata per cuinar.

L'ideal per a un formatge manxec és usar un motlle que simula la "pleita", que és el motlle d'espart que s'usava originalment i que deixa aquesta marca tan característica a la superfície del formatge. Òbviament això és purament estètic i un motlle llis ens servirà perfectament, si no tenim un de "pleita".

El primer premsatge ha de ser suau, amb uns 3 quilos de pressió, però després s'ha de premsar a uns 14 quilos.