

FORMATGE QUARK

Ingredients:

2 o 3 litres de llet sencera
1 sobre de ferments mesòfils

Utensilis:

Tela de formatger
Termòmetre

El formatge quark és un formatge untable que es forma gràcies a l'acció del ferment sense necessitat d'usar quall.

Escalfar la llet en un cassó gran fins que aconseguixi els 30 graus. Abocar el ferment i barrejar bé. Deixar que fermenti 12 hores en un lloc tebi que no hauria de baixar de 20 graus de temperatura. Passat aquest temps la llet hauria d'haver quallat. Si no fos el cas podrem deixar que segueixi la fermentació unes altres 12 hores.

S'escorre el formatge en una tela de formatger sobre una escorredora. Podrem fer un paquet amb la tela i exercir pressió per a forçar la sortida de sèrum. Quan el formatge tingui la textura que ens agradi, el passem a un bol on podem afegir una mica de sal, herbes aromàtiques o all.

Conservar ben tapat a la nevera. Durarà sense problemes més d'una setmana.