

FORMATGE UNTABLE FÀCIL

Ingredients:

2 litres de llet
1 culleradeta de clorur de calci
1 sobre de ferment mesòfil
1 culleradeta de quall

Utensilis:

Tela de formatger
Termòmetre (opcional)

S'escalfa la llet a 30-32 graus i, una vegada arribi a aquesta temperatura, s'afegeix primer el clorur de calci i després el ferment mesòfil. Es remou la mescla durant tres minuts. Es dissol el quall en un got petit amb tres cullerades soperes d'aigua lliure de clor (el clor desactiva l'acció dels ferments) i s'afegeix la mescla a la llet, remonent amb un moviment vertical. Després, es cobreix i es deixa el recipient en un lloc càlid, amb temperatura aproximada de 22 graus durant 12 hores sense moure'l.

Passat aquest temps, s'aboca la llet quallada sobre un colador cobert amb una tela de formatger i s'uneixen els 4 pics de la tela amb un nus fort. Es penja sobre un rentamans o sobre la pila de la cuina perquè vagi escorrent el sèrum durant almenys sis hores i fins que s'hagi aconseguit la consistència desitjada.

Una vegada eliminat el sèrum, el formatge quallat i escorregut es porta a un bol, on se sala al gust (o s'afegeixen herbes o espècies), es barreja bé i es passa a un bol més petit que es pugui introduir en la nevera. El formatge es podria consumir l'endemà i, ben tapat i sempre a la nevera, es conserva fins a dues setmanes.