

Пошаговый рецепт сыра гауда

Ингредиенты:

- молоко — 4 литра (из которых получается сырная головка весом в 450 г);
- сычужный фермент «Сыр» от «БакЗдрав» — 0,24 г;
- заквасочная культура «Твердые сыры» от «БакЗдрав» — 0,24 г;
- заквасочная культура *Propionibacterium* от «БакЗдрав» — 0,24 г;
- семена горчицы — 5 г;
- поваренная пищевая соль — 200 г;
- 10%-й хлористый кальций — 4 мл.

Инструменты:

- термометр;
- кастрюлю;
- шумовку;
- нож;
- форму для сыра;
- марлю;
- дуршлаг;
- дренажный коврик.

Приготовление:

1. Нагреть молоко до температуры 70—74 °С и выдержать 30—40 секунд. Затем быстро охладить его, например, на водяной бане до 31 °С.

2. Растворить хлористый кальций в 50 миллилитрах кипяченой охлажденной воды. Готовую смесь влить в молоко и тщательно перемешать.

3. Высыпать на поверхность молока заквасочную культуру «Твердые сыры», накрыть кастрюлю крышкой, подождать 3—5 минут и тщательно перемешать смесь до полного растворения закваски.

4. Повторить третий шаг, но уже с заквасочной культурой *Propionibacterium*, накрыть кастрюлю крышкой, подождать 3—5 мин и тщательно перемешать до полного растворения закваски. Снова накрыть крышкой кастрюлю и оставить на 30 минут для активизации микрофлоры.

5. Растворить сычужный фермент «Сыр» в небольшом количестве охлажденной кипяченой воды и влить в емкость с молоком, тщательно перемешивая. Крышкой накрыть кастрюлю и оставить до момента образования сгустка (сырного калье). После этого выдержать еще 45—50 минут.

6. По истечении этого времени пошаговый рецепт предписывает проверить сгусток на чистое отделение сыворотки — сделать небольшой надрез на поверхности глубиной 1—2 сантиметра и, сдвинув нож в сторону, осмотреть разрез. Сыворотка в разрезе должна быть прозрачной, сгусток — плотным и упругим, нож — чистым без творожистых следов. Если сгусток сформировался не полностью, нужно ненадолго оставить смесь созреть.

7. Нарезать сгусток на столбики со стороной 8—10 миллиметров. А эти столбики разрезать на кубики. Кастрюлю желательнее накрыть крышкой и выдержать еще 10 минут, чтобы будущее сырное зерно отдало больше сыворотки.

8. Осторожно перемешивать сырное зерно 20—30 минут. Если при перемешивании будут обнаружены большие кубики, рекомендуется их разрезать. Массу следует оставить в покое на 5—10 мин, чтобы сырное зерно осело на дно кастрюли.

9. Удалить примерно 30 % сыворотки. Подготовить горячую кипяченую воду (температурой около 80 °С). Отмерить объем горячей воды, равноценный тому объему сыворотки, которая была удалена из кастрюли. Горячую воду желательно добавлять частями в сырное зерно с одновременным вымешиванием. Делать это необходимо не менее 15—20 мин.

После того как весь объем горячей воды будет влит, требуется продолжительное вымешивание сырного зерна еще в течение 30 мин. На этом этапе пошаговый рецепт предписывает добавить (по желанию) предварительно прокаленные семена горчицы. После этого желательно оставить сырное зерно на 5 минут, чтобы оно осело на дно кастрюли.

10. Переложить сырное зерно в дуршлаг для максимального отделения сыворотки.

11. Выстелить марлей форму для прессования, избегая образований крупных складок. Выложить сырное зерно в форму. Сырную головку нужно прессовать 20 мин с весом, равным 3—4 весам сырной головки (1,5 —2 кг).

Через 20 минут надо перевернуть сыр и прессовать его еще 30 мин в обратном направлении с тем же весом. Затем следует снова перевернуть головку сыра и увеличить нагрузку до 15—17 весов (7,5—8,5 кг). Прессовать сыр рекомендуется при комнатной температуре еще 16—20 часов. За это время рекомендуется перевернуть сырную головку 1-2 раза.

12. Приготовить раствор соли концентрацией 20 %. Растворить 200 граммов поваренной соли в 500—600 миллилитрах кипяченной охлажденной воды (температурой 12—15 °С) . Затем довести объем до 1 литра.

13. Достать сыр из формы и погрузить в рассол на 1 сутки. 1 кг сыра просаливается 2—3 суток. Через сутки следует перевернуть сырную головку.

14. По завершении просаливания рекомендуется сушить сыр в течение трех суток при температуре 15 °С и относительной влажности воздуха 80 %. Для этих целей

можно использовать сумку-холодильник. Рекомендуется держать сыр в тех же условиях не менее 2—3 недель. В это время должна образоваться качественная натуральная корка. Для достижения этой цели надо выдерживать сыр открытым.

Головка сыра должна хорошо просохнуть, а на ней — образоваться корка. При просушивании в домашних условиях может возникнуть плесень или слизь на поверхности сыра. В этом случае надо промыть сырную головку и протереть вином или слабым уксусным раствором.

15. По истечении 6 недель сыр надо покрыть воском, латексом или поместить в специальный пакет для созревания. Сыр гауда зреет в течение 2—12 месяцев при температуре 15 °С.