

Ser domowy podpuszczkowy

Autor: **drNowak**Przepisów: **204** Ocena: **1729**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Mleko (2 litry)
- Szczepionka serowarska* (1-2g) tzn. na czubku łyżeczki od herbaty
- Chlorek wapnia (1-2ml)
- Podpuszczka naturalna (1-2 ml)
- Przyprawy: czarnuszka, kozieradka nasiona, zioła np. prowansalskie, czosnek niedźwiedzi, czubryca, curry i.t.p.
- Niezbędne akcesorium to TERMOMETR

Sposób przygotowania:

1. mleko pasteryzowane doprowadzić do temperatury ok. 20-25 st. C (jeśli mamy mleko surowe trzeba je spasteryzować do temp. 74-75 st. C i następnie schłodzić)
2. dodać szczepionkę serowarską* (np. typu FLORA DANICA) w ilości 1g/1litr
3. dokładnie wymieszać ok. 2 min.
4. pozostawić do fermentacji ok. 30 min. w temperaturze pokojowej



5. podgrzać mleko do temperatury ok. 35 st. C
6. dodać CHLORKU WAPNIA** w ilości 0,5-1ml/1 litr
7. dokładnie wymieszać 1 min.



- 3 8. dodać podpuszczki w ilości 0,5-1 ml/1litr mleka (lub 10-20 kropeł lub niecałą płaską łyżeczkę)
9. dokładnie mieszać 1 min.
10. utrzymywać temperaturę koagulacji na poziomie 35-30 st. C, koagulacja trwa 30-40min.



- 4 11. jeżeli skrzep jest zwięzły (próba noża - po nakrojeniu nożem rozchodzi się) przystąpić do cięcia skrzepu na kostki 1x1cm, a następnie na małe ziarna. Jeśli nadal skrzep się leje trzeba lekko podgrzać i odczekać jeszcze ok. 10 min.



5 12. wymieszać ziarna w pierw nożem potem łyżką



6 13. można pogrzać ziarna do 40 st. C wtedy serwatka będzie lepiej odchodziła



7 14. ściągnąć nadmiar serwatki wkładając małe sitko do sera i nabierając z niego filiżanką

serwatkę



- 8 ...odczeprać prawie całą serwatkę...

Serwatki nie wylewać!!! nadaje się świetnie do chleba (zamiast wody), poprawia jego wilgotność. Z serwatki można także zrobić ser Ricotta (inny mój przepis: Domowa Ricotta).



- 9 15. małym sitkiem przełożyć ziarna do form lub na inne sitko do ocieknięcia z pozostałej serwatki.
W tym momencie można dodać przyprawy...



- 10 16. odczekać ok. 30 min
17. przewrócić lub zostawić do ocieknięcia w formach



- 11 18. można włożyć do solanki*** 10% na 12-24 godz.
19. wyjąć do ocieknięcia

SZCZEPIONKA SEROWARSKA* (typu FLORA DANICA lub inna) powinna zawierać bakterie mezofile (fermentacja wówczas przebiega w temp. 30-35 st. C) tzw. Bakterie kwasu mlekowego: *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar *diacetylactis*, *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris*.

CHLOREK WAPNIA** do produkcji serów z mleka krowiego lub koziego używa się wodnego roztworu chlorku wapnia (kupując go otrzymujemy proszek, który rozrabia się w odpowiedniej ilości przegotowanej i schłodzonej wody. Np. fiolkę o pojemności 5g rozrabiam w 50ml wody). Chlorek wapnia wpływa na lepszą teksturę sera. Ale można go pominąć.

Do przygotowania solanki*** używa się zimnej wody przegotowanej i soli niejodowanej.

Szczepionki, chlorek, podpuszczkę i inne akcesoria można kupić np. w sklepie internetowym www.serowar.pl lub w marketach budowlanych.

Twoje notatki do przepisu: