

## Sūrio raugas Ožkos pieno sūriui 10 ltr.



Ožkos pieno sūrio raugas, skirtas 10 litrų pieno.

**3,99 € su PVM**

Prekės kodas: 3.210-1820.01

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

### Prekės aprašymas:

SUDĖTIS : Lactococcus Lactis subsp Lactis, Lactococcus Lactis subsp Cremoris, Lactococcus lactis subsp. Lactis biovar diacetylactis, Leuconostoc mesenteroides, Leuconostoc pseudomesenteroides

15 sekundžių pasterizuokite nenugriebtą pieną 72 °C temperatūroje. Kai pienas pasiekia 44 °C temperatūrą, įpilkite raugą ir palikite 20 minučių inkubuoti; porą minučių pamaišykite ir, kai pasiekama 38 °C koaguliacijos temperatūra, įpilkite šliužo fermentą.

Varškė turėtų būti paruošta po 18-20 minučių.

Šią varškę supjaustykite peiliu taip, kad ji suskirstytų į skilteles, o paskui į 10 cm storio kubelius, veikdami labai švelniai, ir palikite 20 minučių pastovėti.

Išsisunkiama šiek tiek išrūgų ir varškė apdorojama mentele, kol gabaliukai tampa graikinio riešuto dydžio.

Ši varškė vėl maišoma nelaužant apie 10 minučių ir masė atsargiai supilama į formas, išlaikant 35 °C temperatūrą.

Pirmą kartą maišoma po 20 minučių, išlaikant varškę šiltą. Antrasis sukimas atliekamas po 50 minučių.

Po poros valandų atliekamas dar vienas apvertimas ir sūris dedamas į kamerą, kurioje temperatūra yra 8 °C, o kameros drėgnumas - 80 %. Sūris sūdomas 20 % NaCl sūryme apie 1 valandą vienam kilogramui sūrio.

**Nuotraukų galerija:**

