

## *Плавленый домашний сыр от Дениса Кожевникова: «Широкая душа».*

### Ингредиенты:

Сыр или смесь сыров — 1 кг  
Масло сливочное — 200 г  
Вода — 550 мл  
Сыворотка (можно без нее) — 80г

### Соль-плавитель:

Сода — 34 г  
Лимонная кислота — 26 г  
Вода — 330 г

### Приготовление.

1. Сыр натереть на крупной терке.
2. Смешать все для плавления соли и размешать, пока не перестанет шипеть.
3. Сыр залить раствором соли -плавителя, добавить по 50% воды и сыворотки (то есть 275 мл воды из 550 и 40 мл сыворотки из 80-ти )
4. Оставить на 10 минут
5. Нагреть на сильном огне (примерно на 5-ке из 6-ти) сырную массу до 40С (примерно) и добавить масло. Все тщательно и без остановки мешать.
6. Постоянно перемешиваем, чтобы довести массу до t 80С
7. После того, как масса станет однородной внести остаток всей жидкости.

### \*Примечание

- Сыворотка добавляется за 5-10 минут до розлива
- Водой и сывороткой регулируем кислотность и «текучесть» сыра
- Сыворотка творожная или зрелая подсырная
- Лучше плавить с 50% от объема жидкости, так максимально меньше комочков нерасплавленного сыра.
- Уже после того как смесь вся готова вливать остатки жидкости.

Чтобы менять вкус сыра, можно брать несколько сортов, добавлять специи и зелень, чеснок, ветчину или бекон.

Удачных экспериментов!