

Итак халлуми:

Молоко КОЗЬЕ, держим после дойки ночь в при +10, утром берём утреннее. получается 50% вечернего и 50 % утреннего.

нагреваем до 35-36 градусов, вносим фермент по дозировке, чтобы за 40 минут получился сгусток-калье. проверка на готовность калье(тут есть фото как проверять в блоге) сгусток разбиваем венчиком крупным в течение 2-3 минут и вымешиваем мешалкой(шумовкой) одновременно нагреваем до 39 градусов за 20 минут.

затем сливаем сыворотку и выкладываем сырное зерно в формы типа корзинок. можно поставить корзинки друг на друга. не забываем переворачивать.

за это время пока проходит самопрессовка-сделаем анари, это как рикотта, но на кипрский лад. технология рикотты один в один.

сыворотку очищенную от анари не выключаем. будущий халлуми разрезаем на 4 части. то есть разрез головки крест на крест. споласкиваем в холодной воде, прижимая кусочки руками.

погружаем в сыворотку куски будущего халлуми и варим минут 20-30. смотря у кого как приготовится. если кислотность излишне повышенная, то может размягчаться и уходить в сыворотку(косяк).

вылавливаем куски халлуми, посыпаем мятой, сухой, никак не с грядки сразу, именно сухой, желательна мятой перечной!