

MATÓ Fer-ho sempre amb llet pasteuritzada ja que es menja ràpid

MATÓ (per precipitació amb llimona)

Cal escalfar primer la llet a 85°C perquè precipiti.

Pot agafar un petit regust de llimona si ens passem amb la quantitat de suc de llimona que hi posem.

- Escalfar la llet a foc baix fins a 85°C (si no tenim termòmetre serà fins que la llet faci escuma).
- Afegir-hi el suc de llimona a poc a poc i remenant suaument.
- **més o menys, el suc d'una llimona per cada 2 litres de llet.**
- Veurem que la llet precipita. Remenem fins que faci les primeres bombolles de voler arrancar el bull.
- Tancar el foc i baixar la temperatura fins a uns 30°C. Es pot deixar fins l'endemà.
- Ara cal eliminar el xerigot. Per això forrarem un colador gran amb una gassa de formatgeria o amb un drap de cuina net.
- Aboquem tot el contingut al colador. Triga d'escórrer. Deixar escórrer durant 4 hores.
- No prémer, deixar que el sèrum s'escorri sol. Si ho premem queda massa dur.
- Podem traspasar el mató a un motllo reixat forrat amb una gassa i deixar-lo acabar d'escórrer per gravetat durant unes 8 hores (no l'hem de prémer per forçar la sortida del xerigot).

MATÓ (per precipitació amb clorur càlcic)

Si ho fem amb llet pasteuritzada no cal escalfar la llet fins a 85°C.

Queda una mica més sec i granulat.

- Escalfar la llet a foc baix fins a 35°C
- Afegir-hi el clorur càlcic dissolt en una cullerada sopera d'aigua:
 - **clorur càlcic: 3-5 ml/litre**
- En un primer moment remenar enèrgicament i després ja molt a poc a poc i des de baix cap a dalt.
- Fer baixar la temperatura o es pot deixar fins l'endemà.
- Ara cal eliminar el xerigot. Per això forrarem un colador gran amb una gassa de formatgeria o amb un drap de cuina net.
- Aboquem tot el contingut al colador. Triga d'escórrer. Deixar escórrer durant 4 hores.
- No prémer, deixar que el sèrum s'escorri sol. Si ho premem queda massa dur.
- Podem traspasar el mató a un motllo reixat forrat amb una gassa i deixar-lo acabar d'escórrer per gravetat durant unes 8 hores (no l'hem de prémer per forçar la sortida del xerigot).

MATÓ (per coagulació enzimàtica)

Si ho fem amb llet pasteuritzada no cal escalfar la llet fins a 85°C.

Ès com millor queda.

- Escalfar la llet a foc baix fins a uns 35°C (Fins a 32°C si es llet d'ovella).
- Afegir-hi el clorur càlcic dissolt en una cullerada sopera d'aigua:
 - **clorur càlcic: 0,5 ml/litre**
- En un primer moment remenar enèrgicament i després ja molt a poc a poc i des de baix cap a dalt.
- Afegir-hi el quall dissolt en una cullerada sopera d'aigua:
 - **quall de corder: 1,0 ml/litre (4 gotes/litre)**
- Remenar un minut.
- Deixar reposar tapada durant uns 45 minuts. Segons la temperatura ambient pot trigar 12 hores.
- Tallar la quallada, fent uns talls grans, amb un ganivet llarg:
 - primer uns talls verticals
 - deixar reposar 5 minuts
 - fer uns talls horitzontals
 - deixar reposar 10 minuts
- NO remenar la quallada.
- NO posar-hi gens de sal. No porta sal
- Aboquem tot el contingut al colador. Deixar escórrer durant 12 hores.

Si es vol que tingui una textura més fina

- Per que tingui una textura més fina haurem de reservar una part del xerigot quan escorrem la quallada.
- El procés es exactament el mateix que hem explicat només que un cop tenim la quallada escorreguda i separada del xerigot col·locarem la quallada en un bol de vidre i hi passarem les varetes elèctriques (o el pymer).
- Si la textura que agafa encara ens sembla massa espesa i anem afegint de mica en mica una miqueta del xerigot fins que tingui la textura cremosa que volem.
- Després emmotllar en un motllo de reixeta forrat amb una gassa o deixar escòrrer dins d'un drap sense préme'l. Si perd el xerigot quedarà més fi però sec i si volem que mantingui una textura cremosa el posarem dins d'un recipient.