

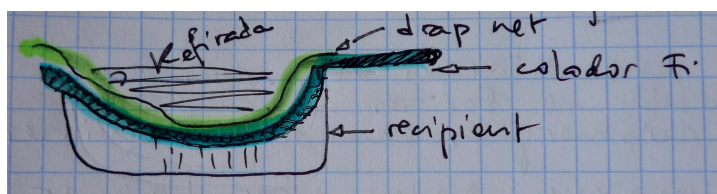
FORMATGE CREMÓS DE QUEFIR

Fitxa actualitzada: 08/02/2025

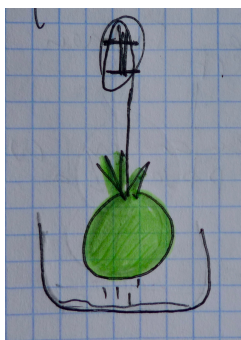
Formatge cremós de quefir

Nota: Amb un litre de quefir surt una pasta de formatge per untar d'uns 250 grs.

- Partirem d'un quefir de llet preparat després de 24 hores a temperatura de 20°C i on veiem que es comença a separar el sèrum de la quallada.
- Colarem el quefir i rentarem el nòdul i el pot amb aigua i renovarem la llet com sempre.
- Per preparar el formatge a partir del quefir necessitarem un colador fi, un drap de cuina net i un altre recipient on recollir el sèrum.
- Posar el colador sobre el bol, cobrir-lo amb un drap net i abocar-hi el quefir.
- Mentre el quefir encara sigui molt líquid el deixarem que es vagi escorrent al colador.



- Quan es comença a espessir, és a dir, quan si belluguem el drap veiem que la quallada es separa del drap, llavors nuarem les puntes i farem un farcell amb el drap. Penjar el farcell lligat amb un cordill de manera que el sèrum segueixi caient al recipient. Es pot penjar de la maneta de l'armari de la cuina.



- Passades 24 hores el posem a la nevera i el tenim a punt per menjar com a formatge cremós.

Si volem un formatge més espès

- Si volem fer un formatge una mica més espès quan porti unes hores escorrent-se traslladem el drap amb el formatge a un motllo amb forats, o a un colador més petit, hi posem un pes d' 1 kg a sobre i el deixem a la nevera durant 24 hores amb un recipient per recollir el sèrum a sota.

Si volem un formatge una mica curat

- En aquest cas durant el procés d'escorregut anirem recargolant el farcell de tant en tant perquè tregui el màxim de sèrum i de manera que el farcell no es descomprimeixi un cop premut. El deixarem escórrer durant 4 hores.
- Prepararem un bany de salmorra del 20%, amb 500 ml d'aigua i 100 grams de sal fina.
- Submergir el paquet en la salmorra durant 1 hora (no treure el formatge del drap perquè es desfaria).
- Passada l'hora traiem el paquet de la salmorra i amb molt de compte desemboliquem el drap i retirem el formatge.
- Escorrem el drap per eliminar el màxim d'aigua i tornem a embolicar el formatge amb el drap.
- Posem el drap amb el formatge dins d'un colador amb un pes d' 1 kg a sobre i el deixem a la nevera durant 24 hores amb un recipient per recollir el sèrum a sota.