

BROSSAT (RECUIT DE DRAP)

El faig amb el xerigot sobrant de fer els formatges a la Cerdanya

- Reservar el xerigot que volem fer servir.
- Si fem la versió ràpida adaptar les mides de l'àcid cítric a la quantitat de xerigot.
 - No obstant, jo faig molts cops la versió ràpida amb el xerigot de la llet crua sense afegir-hi suc de llimona. El faig quan he acabat de fer els formatges i els tinc a la premsa i amb el temps que ha passat el xerigot ja s'ha acidificat prou com perquè al bullir es separi la quallada.

RECUIT RÀPID (temps d'elaboració: 1-2 hores) amb 4 litres de xerigot surt un recuit d'uns 225 grs)	RECUIT LENT (temps d'elaboració: de 12-24 hores) amb 4 litres de xerigot surt un recuit d'uns 225 grs)
4 litres de xerigot	4 litres de xerigot
60 ml (1/4 de tassa) de vinagre o 120 ml (1/2 tassa) de suc de llimona	—
120 ml (1 tassa) de nata líquida (OPCIONAL:perquè sigui més cremosa)	—
—	Deixar reposar el xerigot tapat a temperatura ambient durant 12-24 hores perquè fermenti
Portar el xerigot a ebullició a foc mig-alt	Portar el xerigot a ebullició a foc mig-alt
Quan comença a bullir hi tirem l'àcid	—
Deixar que torni a arrencar el bull	
Quan arranca el bull el traiem del foc	Quan arranca el bull el traiem del foc
Deixar reposar 5-10 minuts perquè vagi precipitant la quallada	Deixar reposar 5-10 minuts perquè vagi precipitant la quallada
Colar - Un cop tebi forrem un colador gran amb una gassa de formatgeria o amb un drap de cuina net i hi anem traslladant el recuit amb una cullerota. Millor fer-ho així que abocar-ho tot al drap perquè llavors li costa d'escórrer. - NO prémer, deixar que el sèrum es vagi escorrent tot sol. Si el premem queda massa dur.	Colar - Un cop tebi forrem un colador gran amb una gassa de formatgeria o amb un drap de cuina net i hi anem traslladant el recuit amb una cullerota. Millor fer-ho així que abocar-ho tot al drap perquè llavors li costa d'escórrer. - NO prémer, deixar que el sèrum es vagi escorrent tot sol. Si el premem queda massa dur.
Deixar-la drenar dins del drap de formatger fins a temperatura ambient. Si posem el drap dins d'un motllo reixat ens agafarà la forma del motllo.	Deixar-la drenar dins del drap de formatger fins a temperatura ambient. Si posem el drap dins d'un motllo reixat ens agafarà la forma del motllo.
Un cop freda la passem a la nevera	Un cop freda la passem a la nevera
- Si volem que tingui una textura fina quan encara es tèbia la traslladem a un bol de vidre i hi passem les varetes elèctriques (o el pymer). - Després la tornem al drap de formatger i la posem dins d'un motllo perquè segueixi drenant.	- Si volem que tingui una textura fina quan encara es tèbia la traslladem a un bol de vidre i hi passem les varetes elèctriques (o el pymer). - Després la tornem al drap de formatger i la posem dins d'un motllo perquè segueixi drenant.