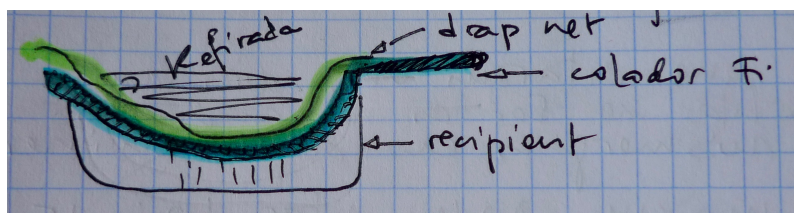


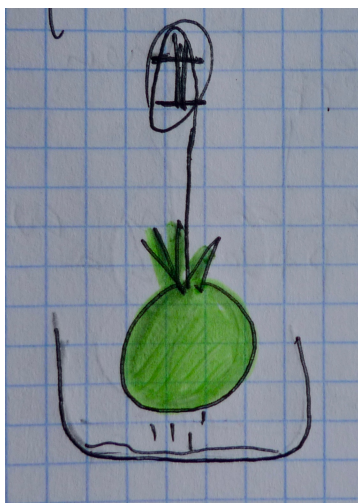
FORMATGE CURAT i PREMSAT de KÈFIR

Hem de disposar d'un volum suficient de kèfir escorregut. Això vol dir que necessitem entre 2 i 3 litres de kèfir per fer un formatge curat..

- Ara per preparar el formatge a partir del kèfir quallat necessitem un colador fi, un drap de cuina net i un altre recipient on recollir el sèrum.
- Posarem el colador sobre el bol i el taparem amb un drap net i hi abocarem la kefirada.
- Deixarem escórrer la kefirada durant 24 hores
 - Mentre el kèfir encara sigui molt líquid el deixarem que es vagi escorrent al colador.



- Quan es comença a espessir una mica, es a dir, quan si belluguem el drap veiem que a quallada es separa del drap, llavors farem un farcell amb el drap i penjarem 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 4 o 5 hores forrarem un motllo dur per formatges curats amb un drap de formatgeria i hi posem el kèfir escorregut.
- Plegem el drap, posem l'émbole i traslladem el motllo a la premsa durant 12 hores. La premsa pot ser un pes d'uns 2 kg o un plataforma amb un pop elàstic, on regulem la pressió fent un nusos a la goma.
- Passades 12 hores, traiem el drap, donem la volta al formatge, tornem a posar el drap i altre cop a la premsa durant 7 o 8 hores més.
- Ara farem un bany de sal morra del 20%
- Treure el motllo de la premsa i el drap del formatge.
- Submergir el formatge en la sal morra durant 4 hores.
- Passades les 4 hores deixar-lo assecar sobre una reixeta.
- Ara l'hem de deixar madurar un temps i anar-lo voltejant cada dia durant les 2 primeres setmanes, després cada 3 o 4 dies. Si el kèfir l'hem fet amb llet pasteuritzada es pot consumir al cap de 15 dies.
- A partir dels 10 dies i començaran a sortir fongs a l'escorça, llavor es rasca suaument amb un ganivet i es pot untar amb oli d'oliva.
- El podem deixar madurar durant 2 mesos