

רכיבים:

3 ליטר חלב, רתוח, בחוש ומסונן

2 כפיות גיל

2 כפיות חומץ

4-3 טיפות אנזים

4-3 גרגירי קלציום כלוריד, מומס במעט מים

2 כפות מים

3 כפות מלח

תבלינים : קצח, מעט פלפל, אפשרות לקימל

אופן ההכנה:

1. מחממים את החלב תוך כדי בחישה לטמפרטורה של 72-74 מעלות.

2. מקררים תוך כדי בחישה עד לטמפרטורה של 40 מעלות (באמבטיה של מים קרים).

3. מוסיפים תוך בחישה גיל, חומץ וקלציום כלוריד.

4. ממיסים את האנזים במים ומוסיפים לתערובת .

5. מערבבים קלות ולא בוחשים יותר.

6. משהים מכוסה בסיר במשך 60-30 דקות, לקבלת גבן שאפשר לחתוך.

7. חותכים לפסים אורכיים ברוחב 1 ס"מ, חותכים שוב לרוחב כדי לקבל קוביות.

8. חותכים באלכסון לפרוסות ומרימים את הגבן תוך כדי עם ערבוב עדין.

9. ממתינים 10 דקות ומערבבים בעדינות בשנית

10.ממתינים 7 דקות ומערבבים בשלישית בעדינות.

11.ממתינים 5 דקות ומנקזים 1/3 ממי הגבינה

12.ממליחים בעדינות ומטבלים לפי הטעם ,מכניסים לסלסילות רשת.

הופכים את הגבינה מספר פעמים, משאירים לטפטף במשך 8-6 שעות.

הערה: לקיצור התהליך ניתן להפוך תכופות - אורזים ושומרים במקרר