Käse

- Mozzarella
- Echten Mozzarella selber machen – einfach ohne Plastikmüll

Mozzarella



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
4L	Volmilch	
1/2 Tablette pflazliches Lab	Lab	
1 1/2 TL	Zitronensäure	
2 TL	Salz	
180ml	Wasser	

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	
Gehzeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst legst du deine Utensilien und Zutaten zurecht. Dann bereitest du zunächst die Gerinnungsmittel vor. Dazu löst du die Zitronensäure in 120 ml und das Lab in 60 ml Wasser – so verteilt sich beides später gleichmäßig in der Milch.

Schritt 2

Ein Topf mit dickem Boden kommt nun zum Einsatz und auf den Herd. Befülle ihn mit der kompletten Vollmilch und halte das Thermometer griffbereit. Jetzt gießt du die Zitronensäure an, verrührst sie und erhitzt die Milch auf genau 32 °C. Ziehe den Topf dann vom Herd, verrühre das Lab gründlich mit der Milch und lasse den Käse für gut 10 Minuten abgedeckt stehen. Rühre hier auf keinen Fall weiter und versuche, den Topf so wenig wie möglich zu bewegen!

Schritt 3

Wenn du jetzt den Deckel anhebst, kannst du sehen, wie sich die Molke (das ist die Flüssigkeit) vom Käsebruch (der festere Teil, aus dem der Mozzarella entstehen wird) getrennt hat. Den Käsebruch vorsichtig in ca. 2 cm große Stücke teilen – das klappt am besten mit einem Messer. Sobald alles gleichmäßig zerteilt ist, erhitzt du den Käse auf 43 °C und hältst die Temperatur für 3 Minuten konstant. Währenddessen rührst du mehrmals vorsichtig um.

Schritt 4

Während sich der Mozzarella weiter verfestigt, legst du ein Tuch in das Sieb und stellst es in eine tiefe Schüssel; damit fängst du gleich die Molke auf. Nun hebst du den Mozzarella-Bruch mit einem Schöpflöffel aus dem Topf und füllst ihn in das Sieb. Hier darf er jetzt so lange abtropfen, bis fast keine Molke mehr im Sieb vorhanden ist, das wird etwa 30 Minuten dauern. **Achtung!** Drück ihn auf keinen Fall aus, er soll ganz von allein Flüssigkeit verlieren.

Schritt 5

Sobald der Käsebruch gut abgetropft ist, gießt du die Molke zurück in den Topf, streust das Salz ein und erhitzt sie auf 85 °C. Nun geht es ans Eingemachte: das Formen des Mozzarellas. Dazu schneidest du den Käse zuerst in 4 gleichmäßige Stücke, aus denen die typischen Kugeln entstehen sollen. Eines der Stücke gibst du nun auf den Schöpflöffel und tauchst es dann für 5 bis 10 Sekunden in die heiße Molke. Dadurch lässt sich der Mozzarella mit den Händen auseinanderziehen und mehrfach zusammenfalten. So erhält der typisch italienische Käse seine faserige und glatte Konsistenz.

Tipp: Trage beim Ziehen des Mozzarellas am besten Handschuhe. So schützt du dich vor Verbrühungen.

Schritt 6

Wenn du den Käse etwa drei- bis viermal eingetaucht und gefaltet hast, ist die Konsistenz perfekt. Anschließend musst du ihn nur noch zu einer kleinen Kugel formen. Dabei kannst du überschüssigen Käse abreißen und diesen später in den restlichen Kugeln unterbringen. Den Mozzarella zum Schluss für eine Minute in kaltes Wasser tauchen und fertig – jetzt kannst du den Mozzarella direkt genießen oder zu Caprese und mehr weiterverarbeiten.

Echten Mozzarella selber machen – einfach ohne Plastikmüll



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
2L	Frische Milch mind 3,5% Fett	am besten nicht homohenisierte MIlch aus der Pfandflasche, keine H-Milch
1 gestr. TL	Zitronensäure	
nach herstellerangaben	Lab	
2 TL	Salz	

Tipp: Wer Büffelmozzarella nach italienischem Vorbild machen möchte, kann etwas fettere und geschmacksintensivere Büffelmilch verwenden. Frisch ist sie allerdings außerhalb Italiens schwer zu bekommen.

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	
Gehzeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

1. Milch in einen Topf geben.
2. Zitronensäure in etwa 40 ml Wasser auflösen, zur Milch geben und umrühren.
3. Milch langsam mithilfe des Thermometers auf genau 32 °C erhitzen. Von der Kochstelle nehmen.
4. Lab in einem bis zwei Esslöffeln Wasser auflösen, zur Milch geben und einige Sekunden lang gut verrühren.
5. Deckel auf den Topf legen und die Milch zehn Minuten lang erschütterungsfrei ruhen lassen.
6. Die Masse mit einem Löffel am Topfrand vorsichtig etwas herunterdrücken und kontrollieren, ob die Gallerte fest und die Molke klar ist. Wenn nicht, noch einige Minuten stehen lassen.
7. Die Gallerte mit einem langen Messer bis zum Topfboden in etwa zwei mal zwei Zentimeter große Quadrate schneiden, dann vorsichtig etwas umrühren, um etwa walnussgroße Bruchstücke zu erhalten. Die Größe des Käsebruchs ist entscheidend dafür, wie fest der Käse wird. Durch sehr kleine Gallertestücke könnte der Mozzarella gummiartig werden.
8. Sieb in die Schüssel hängen und ein Tuch in das Sieb legen.
9. Gallerte mit einem Schaumlöffel oder kleinen Sieb aus dem Topf in das große Sieb geben.
10. Molke etwa 20 Minuten lang durch das eigene Gewicht abtropfen lassen. Das Tuch nicht auswringen!
11. Abgetropfte Molke zur restlichen Molke zurück in den Topf geben und auf etwa 85 °C erhitzen. Falls nur wenig Flüssigkeit vorhanden ist, mit höchstens ebensoviel Wasser auffüllen
12. Mit dem Schaumlöffel ein faustgroßes Stück der Gallerte abteilen und vorsichtig für etwa 20 Sekunden in die heiße Molke tauchen. Dann herausheben, kurz abtropfen lassen und den Klumpen etwas kneten.
13. Erneut in die Molke geben, wieder herausnehmen und stärker kneten. Um die für Mozzarella typisch faserige Konsistenz zu erhalten, wird die Masse abwechselnd etwas auseinandergezogen und gefaltet. Nach zwei bis drei Tauchgängen ist die Masse gleichmäßig elastisch.
14. Zum Schluss eine Kugel formen, indem wie bei einem Hefeteig die Masse auf der Unterseite zusammengezogen wird.
15. Eine kleine Schüssel mit kaltem Wasser füllen und die Mozzarellakugel zum Festigen der Form für einige Minuten hineingeben.
16. Den Rest der Gallerte ebenso zu Mozzarellakugeln verarbeiten. Die Größe der Kugeln kannst du nach Belieben bestimmen.
    Damit ist der Mozzarella fertig!

Gelagert werden die Käsekugeln im Kühlschrank in der abgekühlten, leicht gesalzenen Molke oder Molke-Wasser-Mischung. Je nach Geschmack und Menge der Molke etwa zwei Teelöffel Salz zugeben. Am besten schmeckt der Mozzarella nach einem Tag Ruhezeit, er

hält sich zudem einige Tage. Du kannst ihn aber auch direkt nach der Herstellung verwenden.