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.

Revision #3
Created 9 August 2023 15:22:44 by Andre
Updated 9 August 2023 15:38:59 by Andre