

## Mozzarella - Selbst Gemacht

Kategorien: Käse, Eingemachtes, Mozzarella

Zutaten für: 1 Rezept

2 Ltr. Milch  
1 1/4 Stücke Labtabletten

### Anleitung:

Pasteurisierte Milch( aus dem Supermarkt) auf 73 Grad erhitzen und im Wasserbad auf 40 Grad abkühlen. Wenn Sie Rohmilch verwenden auf 40 Grad erwärmen. Die Labtabletten in lauwarmen Wasser auflösen und einrühren. Dann bei 40 Grad 1 Stunde in der Wärmeummantellung stehen lassen. Wenn die Masse fest ist mit einem Messer in kleine Stückchen schneiden ( Bruch) in einem Tuch die Molks ablaufen lassen.

Nach 1/2 Stunde den Käse im Tuch wenden,

Wenden: 2 mal im Stundentakt 3 mal im 3-Stundentakt dann kleine Ballen herstellen ca. apfelgroß.

Lagerung: In einer Schüssel 1 Teelöffel Salz auflösen und den Käse darin einlegen. Im Kühlschrank hält er sich dann min. 1 Woche.

Falls keine Labtabletten zu erhalten sind nimt man als Säuerungsmittel ca. 100 ccm Buttermilch. Die Stockung dauert dann etwas länger.