

Kaese-seminar, Teil 12 Mozzarella

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

Mozzarella

Anleitung:

nun gehst weiter mit ungesäuertem Käse und zwar dem Mozzarella

Zutaten: ~ 2 l Milch ~ 1 1/4 Labtabletten Herstellung:

Pasteurisierte Milch auf 73 GradC erhitzen und im Wasserbad auf 40 GradC abkühlen. Rohmilch auf 40 GradC erwärmen. Die Labtabletten in lauwarmen Wasser auflösen und einrühren. Dann bei 40 GradC 1 Stunde in der Wärmeumantelung stehen lassen. Die Bruchbearbeitung und das Ausschöpfen so wie beim Camembert durchführen. Nach 1/2 Stunde den Käse in eine Tuch wenden, wie beim Crescenza. Wenden: 2 mal im Stundentakt 3 mal im 3-Stundentakt Lagerung: In einer Tuppereschüssel 1 Teelöffel Salz auflösen und den Käse darin einlegen. Im Kühlschrank hält er sich dann min. 1 Woche. Einmal ist mir passiert, dass der Käse von selbst gesäuert hatte, das war vielleicht ein Genuss, sehr mild und zart! So das waren alle meine Käse-Rezepte die ich selber ausprobiert habe, wenn jemand etwas über Ricotta oder Hüttenkäse wissen will, kann ich ihm das noch schreiben, das wäre dann aber rein theoretisch, da ich dies Käse noch nicht selber gemacht habe, ich mag nämlich keinen Hüttenkäse. Die nächste und letzte Folge sagt dann etwas über die Käsepflege aus!