

Brânza mozzarella, brânza cult a bucătăriei italiene care se bucură de popularitate peste tot în lume, se poate face și în casă, relativ simplu și cu un minim de efort. Ca principiu de bază, mozzarella se prepară prin opărirea cașului dulce, adică a laptelui covăsit și strecurat de zer, și frământarea lui pentru a primi formă, cel mai adesea sferică (bocconcini) sau alungită.

Mozzarella se prepară din lapte de vacă sau, varianta premium, din lapte de bivoliță.

Porții: 220-250 grame mozzarella (pentru laptele de vacă)

Timp de preparare: 90 minute

Ingrediente:

4 litri de lapte gras de vacă (3.8 – 4.5%) sau bivoliță (minim 7%)

2 linguri cheag

1 lingură sare

Preparare:

Încălziți laptele la 30-35 de grade (nu mai mult!).

Luați laptele de pe foc, adăugați cheagul, amestecați și acoperiți.

Lăsați laptele să se coaguleze, acoperit, 40-50 de minute.

“Tăiați” laptele și strecurați-l într-un tifon curat, împachetat de 3-4 ori (vezi filmul).

Până se scurge zerul, încălziți o oală de apă la 60-65 de grade.

Turnați apa într-un vas încăpător, adânc.

Adăugați brânza rezultată după scurgerea zerului în apa fierbinte cu ajutorul unei spumiere și amestecați ușor din când în când.

Scoateți cu spumiera brânza opărită.

Frământați, cu mâinile goale bine spălate, sau folosind mănuși chirurgicale.

Scoateți golurile de aer din brânză și dați-i formă rotundă sau alungită.

Dacă brânza nu e suficient de maleabilă, introduceți-o din nou în apa fierbinte 1-2 minute formați-o din nou.

Mozzarella obținută se consumă imediat sau se păstrează, la rece, pentru câteva săptămâni, în apă cu sare (1 lingură de sare la 800-1000 mililitri de apă).

Mozzarella “de casă”

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 25 Septembrie 2010 19:29 -

Mozzarella se consumă imediat sau se păstrează pentru mai mult timp. Se folosește pentru diverse preparate culinare sau rece, pentru salate.