Rezept Mozzarella

Zutaten

- 5L Milch
- 1 x TA 76
- 1 Labtablette

Tipp zur Dosierung beim Vorsäuern:

5 DCU TA 76 in 100 ml kalte Milch geben
und davon dann 5 ml als Zugabe zur
warmen Milch benutzen.

Zubereitung:

- **Erhitzen:**
 - Milch auf **35 - 40°C** erhitzen.
- **Vorsäuern:**
 - Kultur dazugeben und gut verrühren. Für **40 Minuten** vorsäuern
 - Alle 5 Minuten vorsichtig umrühren
- **Laben:**
 - $\frac{1}{4}$ **Labtablette** aufgelöst in etwas lauwarmem Wasser dazugeben und für ca. **35 - 45 Minuten** laben
 - **Wichtig:** Jetzt nicht mehr bewegen
- **Schneiden:**
 - Gallerte mit einer Harfe in walnussgroße Stücke schneiden.
- **Nachwärmen:**
 - Etwa **15 – 20 Minuten** nach dem Schneiden langsam auf **40°C** erwärmen.
- **Schöpfen:**
 - Nach dem Nachwärmen so viel Molke wie möglich abnehmen und die übriggebliebene Masse in große Formen geben
- Wenden:
 - Nach ca. 1 Stunde die Masse in den Formen einmal wenden und nach einer weiteren Stunde wiederholen
- **Wasserbad:**
 - Für die Weiterverarbeitung des Käses, ein Wasserbad mit **80°C** vorbereiten.
- **Verarbeitung:**
 - Nach den 2 Stunden tauchst Du mit einer Kelle die Mozzarellastücke in das heiße Wasser und prüfst, ob der Käse Fäden zieht
 - Der Käse sollte einen pH-Wert von 5,15-5,25 haben
 - Die komplette Masse in das heiße Wasser geben und dort für 10-15 Minuten lassen
 - Den Mozzarella nun in kleine Kugeln formen und sofort für 2 Stunden in kaltes Wasser legen
- **Lagerung:**
 - Die Kugeln entweder in Frischhaltefolie oder in einer Salzmolke im Kühlschrank lagern

Bei Fragen oder Anregungen, scheue nicht uns zu fragen!

Du kannst uns erreichen unter: Tel.: 04172 961492 oder E-Mail: service@fritz-juergensen.de