

Mozzarella maison

≈ 45 à 60 min · 1 préparation

Temps indicatif, à adapter à votre matériel.



INGRÉDIENTS

1900 ml de lait frais non pasteurisé

105 mL de vinaigre blanc

ON PASSE EN CUISINE

1. Ajoutez votre lait dans une casserole à feu moyen / doux
2. Laissez-le atteindre la température de 46 degrés. Vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre alimentaire. N'arrêtez pas de remuer le lait jusqu'à temps qu'il chauffe uniformément.
3. Ajoutez le vinaigre et remuez pendant 30 secondes.
4. Retirez la casserole du feu, couvrez avec un couvercle et laissez reposer pendant 5 minutes.
5. Récupérez le fromage en grains à l'aide d'une araignée
6. Mettez-le dans une passoire et laissez-le s'égoutter.
7. Ajoutez votre fromage en grains (égoutté) dans un plat
8. Passez-le au micro-ondes pendant environ 1,30/2 minutes ou jusqu'à ce qu'il atteigne la température de 71 degrés
9. Utilisez maintenant des gants pour pétrir votre fromage en grains et enlever l'excès d'eau.
10. Continuez à pétrir et à étirer votre fromage en grains jusqu'à ce qu'il devienne lisse et uniforme. Si votre fromage est encore grumeleux, remettez-le au micro-ondes pendant 30 secondes et continuez à le pétrir et à l'étirer jusqu'à ce qu'il devienne lisse (répétez l'opération si nécessaire).
11. Façonnez maintenant votre mozzarella et placez-la dans un bol rempli d'eau froide et de glace. Laissez-la reposer pendant 10 minutes.
12. Votre mozzarella est prête à être consommée !
13. Vous pouvez l'utiliser fraîche ou la congeler pendant 1 heure et la râper sur une pizza.