

# Rezept Mozzarella

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

---

- Italienische Käsespezialität selbst gemacht
- Schmeckt pur oder zum Salat besonders lecker
- Gesund & bekömmlich

## Beschreibung

---

# Zutatenliste

## Zubereitung

|   |  |
|---|--|
| <b>1000 g</b> oder<br><b>1000 ml</b>                    | Milch, Die Milch darf nicht homogenisiert sein(Zimmertemperatur) <b>(Eigenbeschaffung)</b> |
| <b>30 ml</b> oder<br><b>0 Stck.</b>                     | Zitronensaft <b>(Eigenbeschaffung)</b>   |
| <b>0,25 g</b>   | Labtabletten, 1 halbe Tablette   |
| <b>1 g</b> oder<br><b>1 Prise</b> oder<br><b>0,5 TL</b> | Salz <b>(Eigenbeschaffung)</b>   |

# Zubereitung

1. Wichtige Hinweise: Die Milch MUSS ZIMMERTEMPERATUR haben! Bitte unbedingt an die VORGEGEBENEN TEMPERATUREN halten und die GRADZAHL MITTIG IN DER MILCH (nicht auf dem Boden) messen.
2. 1/2 Labtablette in dem Glasschälchen in ca. 3 ml kaltem Wasser auflösen.
3. Milch und Zitronensaft in einen Kochtopf geben.
4. Die Milch auf 32°C erwärmen.
5. Die Temperatur steigt sehr schnell an. Sollten es aus Versehen mehr als 32°C sein, bitte wieder auf 32 Grad abkühlen lassen!
6. Wenn die Milch 32°C erreicht hat, die vorbereitete Lablösung hinzufügen, langsam und vorsichtig NUR EINMAL umrühren. NICHT WEITER RÜHREN!
7. Die Käsemasse jetzt auf 43°C erhitzen. Bitte mit dem Thermometer prüfen! Das Thermometer vorsichtig mit dem Deckel einklemmen, so dass die Temperatur weiterhin kontrolliert werden kann, der Topf aber abgedeckt ist.
8. Ist die Temperatur von 43°C erreicht, den Topf von der Wärmequelle nehmen und 3 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
9. Der Käsebruch trennt sich nun von der Molke und bildet eine feste Käsemasse.
10. Die Käsemasse mit dem langen Messer in große Würfel (Schachbrettmuster) schneiden und weitere 5 Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen lassen.

11. Ein Sieb über eine Suppenschüssel hängen.
12. Die Käsemasse vorsichtig mit dem Schaumlöffel aus der Molke in das Sieb heben.
13. Nun tropft die restliche Molke heraus. Das Sieb kann auch vorsichtig hin und her geschwenkt werden. Nach ca. 3 - 5 Minuten sollte die Molke abgetropft sein. In dieser Zeit Wasser aufkochen.
14. Gummihandschuhe anziehen. Den Käseklumpen noch einmal gut ausdrücken, zu einer Kugel formen und ins Sieb zurück legen.
15. Die Suppenschüssel mit der aufgefangenen Molke leeren und 1 TL Salz in die Schüssel hineingeben.
16. Das Sieb mit der Käsemasse wieder darüber hängen und mit dem kochenden Wasser übergießen bis alles bedeckt ist. 3 Minuten ziehen lassen und dann abgießen.
17. Die Mozzarella-Kugel kann beim Übergießen wieder auseinanderfallen.
18. Die Mozzarella-Käsemasse ist sehr heiß, bitte vorsicht bei der Weiterverarbeitung!!! Unbedingt Gummihandschuhe anziehen!
19. Die Mozzarella-Masse ist nun fertig. Die Masse kneten und ziehen bis die restliche Flüssigkeit rausgedrückt ist und nach Belieben kleinere oder eine große Kugel formen.
20. Für einen noch festeren Mozzarella die Masse nochmal für 1 Minute in kochendes Salzwasser legen und dann nochmals kneten und ziehen.
21. Zum Abkühlen auf einen Teller legen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
22. Lagerung & Haltbarkeit Der Mozzarella kann 2 Tage in einem geschlossenen Gefäß, schwimmend in Salzwasser im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## Mehr Informationen

---

|                |            |
|----------------|------------|
| Artikelnummer  | 002100194  |
| Schwierigkeit  | Schwer     |
| Dauer          | 00:45      |
| Variante       | 120 g      |
| Portionen      | 40         |
| Package Amount | 120.000000 |

# Preise

## Zubehör Set



### Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

## Zubereitung

Salz, 1 g

CHF 0.00



### Labtableten, 20 St.

CHF 17.75

- Zur Quark- & Käseherstellung
- Ohne Konservierungsstoffe

Zitronensaft

CHF 0.00

Milch

CHF 0.00

